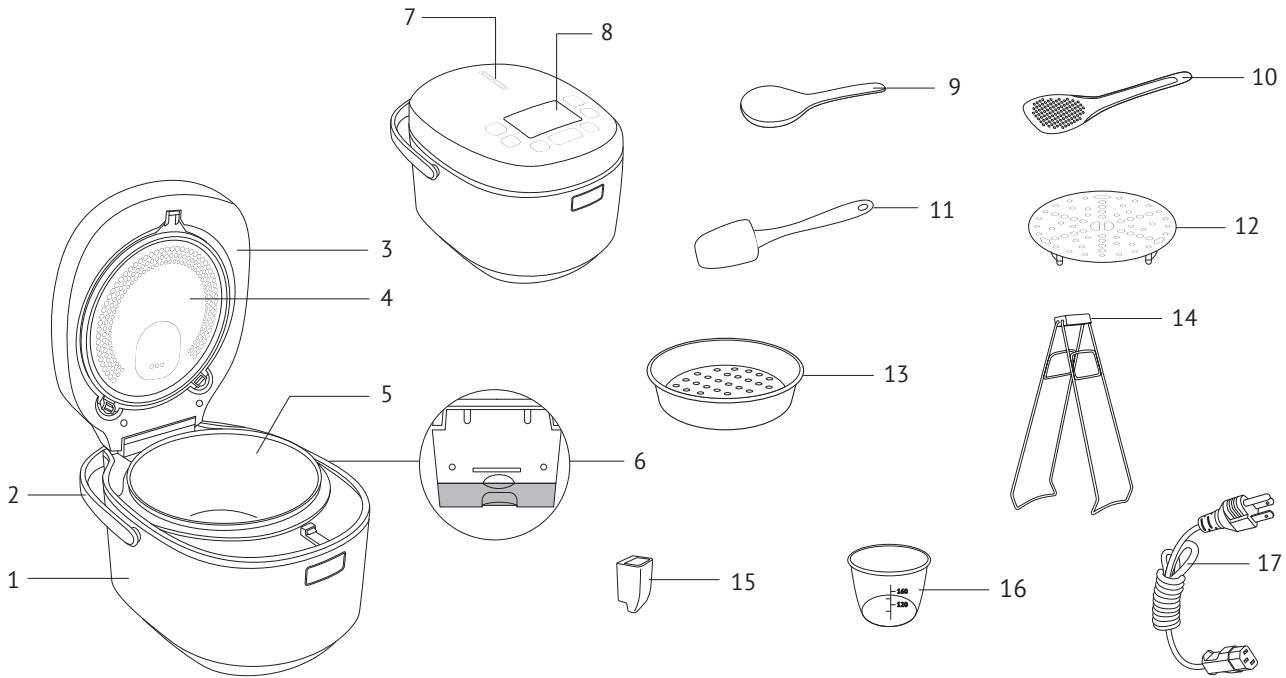
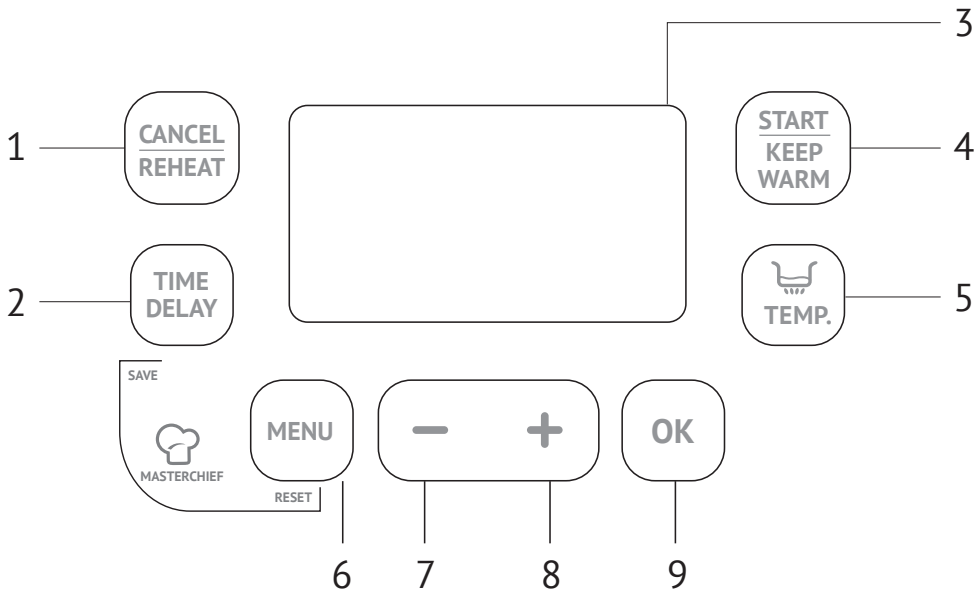
REDMOND

Multicooker
Multicuiseur
Robot de cocina
RMC-250A

User manual
Manuel de l'utilisateur
Manual de usuario

A1




1
CANCEL
REHEAT
2
TIME
DELAY
3
START
KEEP
WARM
4
TEMP.
5
SAVE
MASTERCHIEF
MENU
RESET
OK
6
7
8
9

A3

1
2
3
4
5
6
7
TEMP.
°F
°C
Cook time
Reheat
Progress
MULTICOOK
STEW/CHILI
BAKE
BOIL
SOUP
SAUTE
RICE/GRAINS
PASTA
STEAM
PILAF
VACUUM
SAUCE
YOGURT
SLOW COOK
PANCAKE
OATMEAL
CRUST
PIZZA
BREAD
DESSERT

ENG.....6
FRA-CAN.....23
ESP.....43

⚠ *Carefully read all instructions before operating the unit and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.*

IMPORTANT SAFEGUARDS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not use the appliance for other than intended use or specified purposes. Failure to follow product instructions may result in damage that will not be covered by the warranty. The manufacturer is not responsible for the consequences of improper use.
- Before installing the appliance, ensure that its voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to the specifications on the appliance rating plate or technical data). Using a different voltage may result in fire, accident or damage to the appliance.
- When using the extension cord, ensure that its voltage is the same as specified on the appliance. The appliance must be grounded. Ensure that it is connected to a properly grounded power outlet. Failing to do so may result in electric shock. Use only grounded extension cords.
- Cook only in the bowl.
- During use, the appliance becomes hot! Do not touch hot surfaces. To avoid an injury, do not lean over the open appliance. Do not lift or move the unit while it is operating.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts. Never handle the plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. Damaged cord may cause a shock, fire, or lead to a failure that will not be covered by the warranty.

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service repair center.
- Never operate the appliance on soft surfaces.
- Do not cover the unit with any cloth or material during operation. Failure to do so may result in overheating or malfunction.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Use handle to carry the appliance only with an empty inner bowl.
- Do not use outdoors.
- Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquids. Do not wash the device under running water.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children
- This appliance can be used by children aged 8 years and older and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance, its cord, and all packaging materials out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

- Do not place the appliance on or near a hot gas, an electric burner, or in a heated oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CAUTION!

- A short detachable power-supply cord should be used to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing the device damage or shorting the circuit.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Technical Specifications

Model	RMC-250A
Power	860 W
Voltage	120 V, 60 Hz
Bowl capacity	4.2 Qt / 4 L
Bowl coating	ceramic non-stick
3D heating	yes
Display	LCD
Steam release valve	removable

Programs

1. MULTICOOK
2. STEW/CHILI
3. BAKE
4. BOIL
5. SOUP
6. SAUTE
7. RICE/GRAINS
8. PASTA
9. STEAM
10. PILAF
11. VACUUM
12. SAUCE
13. YOGURT
14. SLOW COOK
15. PANCAKE
16. OATMEAL
17. CRUST
18. PIZZA
19. BREAD
20. DESSERT
21. EXPRESS

Functions

MASTERCHIEF function (adjusts cook time and temperature during the cooking cycle, creates and saves personal programs)	yes
KEEP WARM function	up to 24 hours
Preliminary deactivation of KEEP WARM	yes

REHEAT function ..... up to 24 hours
TIME DELAY function ..... up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker ..... 1 pc.
Removable bowl ..... 1 pc.
Removable inner lid ..... 1 pc.
Steaming insert ..... 1 pc.
Steam tray ..... 1 pc.
Bowl removal tongs ..... 1 pc.
Serving spoon ..... 1 pc.
Stirring paddle ..... 1 pc.
Cooking paddle ..... 1 pc.
Serving spoon / stirring paddle holder ..... 1 pc.
Cookbook "100 Recipes" ..... 1 pc.
User manual ..... 1 pc.
2 Year Limited Warranty ..... 1 pc.
Power cord ..... 1 pc.
Packaging ..... 1 pc.

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

Device Assembly A1

1. Housing
2. Carrying handle
3. Lid
4. Removable inner lid
5. Removable bowl
6. Condensation collector
7. Steam release outlet
8. Control panel with the display
9. Serving spoon
10. Stirring paddle
11. Cooking paddle
12. Steaming insert
13. Steam tray
14. Bowl removal tongs
15. Serving spoon/Stirring paddle holder
16. Measuring cup
17. Power cord

Control Panel A2

1. Use the CANCEL/REHEAT button to enable/disable the REHEAT function, to interrupt a program, to clear the settings.
2. Use the TIME DELAY button to enter the TIME DELAY adjustment, to select the hours and minutes in TIME DELAY, to save a personal program to the memory.
3. Display.
4. Use the START/KEEP WARM button to start the program, to disable KEEP WARM in advance.
5. Use the TEMP button to enter the cook time and temperature adjustment modes (in automatic programs except YOGURT and EXPRESS).
6. Use the MENU button to enter a program selection mode; to reset a selected program to a default setting, to reset all programs to the factory settings (in standby mode).
7. Use the "–" button to reduce the hour and minute values in current time, cook time, and TIME DELAY adjustment modes; to reduce the temperature (in all programs except YOGURT and EXPRESS); to select a program.
8. Use the "+" button to increase hour and minute values in current time, cook time, and TIME DELAY adjustment modes; to increase the temperature (in all programs except YOGURT and EXPRESS); to select a program.
9. Use the OK button to proceed to the next step in program selection, cook time, temperature, and current time adjustment modes.

Display A3

1. Temperature indicator (in all programs except YOGURT and EXPRESS)
2. Cooking progress indicator
3. Selected program indicators
4. Timer / Current Time / TIME DELAY
5. Current time/ TIME DELAY adjustment modes indicator
6. COOK TIME indicator
7. REHEAT indicator

Multicooker REDMOND RMC-250A is equipped with a touch control panel and a backlit LCD display (3 colors) indicating different modes of operation and the current operating status.

Backlit color	Mode of operation
BLUE	Standby mode; current time is displayed.
	TIME DELAY is in progress, the TIME DELAY indicator and Timer value are displayed.
GREEN	The program is in progress, the time counts down, the selected program and COOK TIME indicators are displayed.
ORANGE	KEEP WARM or REHEAT is in progress, The time is progressing.

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number.

The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits.

Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device *(p. 15)*.

⚠ *CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunctions.*

After transporting or storing at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.

II. OPERATING THE MULTICOOKER

Before Use

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.

Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

To Restore to Factory Settings

The REDMOND RMC-250A Multicooker is equipped with a non-volatile memory unit. In case of a power shortage the device resumes its operation without any memory loss. To reset to default settings press and hold down the MENU button. The device produces an audible signal and restores to factory settings.

Setting the Clock

Plug in the appliance. Press and hold down the "+" or "–" button. The "+", "–", and OK button indicators, and the Current Time indicator start blinking. Press "+" to increase and "–" to reduce the time. When the maximum value is reached, the device goes back to the minimum value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. Set the hours, press OK, and set the minutes. After the current time is set press the CANCEL/REHEAT button.

Setting the Cook Time

Default time can be adjusted for each program (except EXPRESS). The time adjustment range and interval depends on the program selected.

To adjust the cook time:

1. Press the MENU button. The START/KEEP WARM, OK, and "+", "–" button indicators start blinking. Press "+" or "–" to select a program. Default time for each program is displayed.
2. Press the OK button and adjust the cook time. The START/KEEP WARM, "+", and "–" button indicators, the COOK TIME indicator are blinking (the TEMP button indicator blinks in MULTICOOK). If the TIME DELAY function is applicable for the selected program then the TIME DELAY button indicator blinks.
3. Press "+" to increase and "–" to reduce the time. Set the hours, press OK, and set the minutes. Press and hold down the corresponding button to scroll through the digits. When the maximum value is reached, the device goes back to the minimum value.
4. To cancel the adjustments press CANCEL/REHEAT and start over.

To switch between Fahrenheit / Celsius

Your RMC-250A Multicooker can switch from Fahrenheit to Celsius and from Celsius to Fahrenheit:

1. Press and hold the TIMER/TEMPERATURE button for three seconds in

standby mode. The button indicator lights up. "100" and the "°C" indicator are blinking.
2. To switch to Fahrenheit press "–" or "+". "212" and the "°F" indicator are blinking.
3. To switch back press "–" or "+".
4. To save the adjustment do not press any button for three seconds.

TIME DELAY Function

The function enables the appliance to finish at a certain time. The program can be delayed for up to 24 hours in 10 minute intervals.

1. Select the program and adjust the cook time. Press TIME DELAY (the button indicator lights up, the TIME DELAY indicator is displayed). The START/KEEP WARM, OK, "+", and "–" button indicators are blinking.
2. Adjust the hour. Press "+" to increase and "–" to reduce the time. Press and hold the button down to scroll through the digits. When the maximum value is reached the device goes back to the minimum value.
3. After the hour is adjusted, repress the TIME DELAY button, and use "+" and "–" to adjust the minutes.
4. To cancel the adjustments press CANCEL/REHEAT and start over.

The function is not applicable in SAUTE, PANCAKE, PASTA, PIZZA, BREAD, CRUST, EXPRESS.

KEEP WARM Function

The function automatically activates at the end of the cooking program and keeps the dish warm at 170–175°F (75–80°C) for up to 24 hours. When the multicooker is in KEEP WARM the START/KEEP WARM button indicator goes off, The CANCEL/REHEAT button indicator lights up. The REHEAT indicator is displayed, KEEP WARM time starts to progress.

Disable Keep Warm in Advance

To disable the function during the cycle press and hold down the START/KEEP WARM button, until the CANCEL/REHEAT button indicator goes off. To enable the function press and hold down START/KEEP WARM, the CANCEL/REHEAT button indicator lights up.

REHEAT Function

Reheats cold dishes. To reheat:

1. Follow steps 1–2 in "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".
2. Press and hold down the CANCEL/REHEAT button. The button indicator lights up and the device starts to reheat the dish. The REHEAT indicator is displayed and the Timer counts the REHEAT time. The appliance warms the food up to 170°F (75°C) and maintaines the temperature for up to 24 hours. To disable the funtion press CANCEL/REHEAT (the button indicator goes off).

The function may operate for a period of 24 hours, however, we recommend using it moderately because prolonged thermal exposure may sometimes affect the flavor of the meal.

MASTERCHIEF Function

The Multicooker REDMOND RMC-250A is equipped with the versatile function MASTERCHIEF, which makes the options nearly endless. The function can make up to 10 time and temperature adjustments during one cycle (except the EXPRESS and YOGURT programs). The entire sequence of time and temperature adjustments can be saved to the memory. Use MASTERCHIEF to create your own programs.

SAUTE and CRUST cook time must not exceed 2 hours, to prevent overheating.

Enabling/disabling the KEEP WARM function, without changing the cook time or temperature is not considered to be an adjustment.

MASTERCHIEF can be an extremely useful tool when using complicated recipes, requiring multi-stage cooking techniques (beef stroganoff, soups, pasta, jams, etc.).

To Adjust the Temperature:

1. Press the TEMP button while the program is in progress. The Temperature indicator blinks.
2. Use "+" and "–" to adjust the temperature from 95 to 340°F (35 to 170°C) in 1 degree intervals.

3. To save temperature, do not press any button for 5 seconds.

Note! The device automatically disables the KEEP WARM function if operating temperature of the program is below 170°F (75°C). Previous temperature settings are disregarded.

To Adjust the Time:

1. Press TEMP twice while the program is in progress. The time value start to blink.
2. Use "+" to increase the time value in 1 hour increments. Use "–" to increase the time value in 1 minute increments. Hour and minute value increase irrespectively from each other. After maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
3. To save time, do not press any button for 5 seconds.

If you set the cook time of "00:00", the program stops its operation.

Do not enter more than 1 adjustment within a minute, because the appliance will only save the last adjustment made. If the recipe requires to change both the time and temperature press the TEMP button after entering time or temperature adjustment. The appliance will save both adjustments as one.

Save the Adjusted Program

Within 3 minutes after the cycle is complete you can save the adjusted program to the memory of the appliance, replacing the initial program with the new one. Display shows 3-minute count down in 1 second increments.

To save the program press the TIME DELAY button before the countdown is completed. To exit without saving press CANCEL/REHEAT.

To Run a Saved Program

1. Use the MENU and "+", "–" buttons to select the program that was previously adjusted and saved. Instead of the default time, the display shows the "---" sign.
2. Press START/KEEP WARM. During the cycle, a short audible signal is produced to indicate of each time and temperature adjustment. If time or temperature of recalled program were adjusted once again, the appliance will offer to save a new program to the memory after the cooking cycle is completed.

Saved programs can be adjusted in the same manner as automatic. However, new adjustments made to the program cancel all other adjustments that were supposed to follow.

To Restore to Factory Settings

The appliance enables to reset one adjusted program or all of them back to their default settings. Select the adjusted program and press OK. To confirm resetting press and hold down the MENU button. The program will be reset to default settings.

Deleted program will be replaced by the initial automatic cooking program.

To restore all programs back to factory settings, press and hold down the MENU button for 3–4 seconds in standby mode.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and place them into the removable bowl. Make sure that all ingredients are below the maximum fill mark on the inside of the bowl..
2. Position the bowl inside the appliance. The bowl must make full contact with the heating element. Close the lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
3. Press the MENU button to select a program. Use "+" and "–" to navigate through the menu. The START/KEEP WARM, OK, and "+", "–" button indicators, and the Selected program indicator start to blink. If the TIME DELAY function is applicable for the selected program then the TIME DELAY button indicator lights.
4. Press the OK button and set cook time of the program.
5. Delay the program if necessary.
6. Press and hold down the START/KEEP WARM button. The cycle begins. The START/KEEP WARM and CANCEL/REHEAT button indicators light up. The countdown starts and the Cooking progress indicator is displayed.
7. After the cycle is complete an audible sound is heard. Depending on your settings the device either enters KEEP WARM (the CANCEL/

REHEAT button indicator lights up, timer counts KEEP WARM time) or standby mode.

8. To stop the cycle, to cancel the program, press and hold down the CANCEL/REHEAT button.

MULTICOOK Program

The program can be used to cook any dish with your own time and temperature settings. The device automatically disables the KEEP WARM function if operating temperature of the program is below 170°F (75°C). Press the START/KEEP WARM button during the program to enable the function (the CANCEL/REHEAT button indicator lights up).

You can manually set 28 temperature adjustments from 95°F (35°C) to 340°F (170°C).

⚠ *CAUTION! Cook time must never exceed 2 hours if the temperature is above 280°F (140°C).*

Cook time can be adjusted from 2 minutes to 15 hours in 1 minute intervals (for a period of 2 minutes up to 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of 1 hour up to 15 hours).

1. Follow steps 1–4 of "Standard operating Procedure for Automatic Programs".
2. Use the TEMP button to adjust the temperature. The TEMP button indicator lights up, The START/KEEP WARM, OK, TIME DELAY, and "+", "–" button indicators start blinking. Use "+" to increase and "–" to decrease the temperature. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When the maximum value is reached the device goes back to the minimum value.
3. Follow steps 5–8 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

STEW/CHILI Program

The program is recommended for stewing meat, fish, and vegetable. Make meat, vegetarian, poultry chili. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 20 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

BAKE Program

The program is recommended for baking cakes, pies, puddings, puff and yeast pastry. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 20 minutes to 8 hours in 5 minute intervals. We recommend disabling KEEP WARM when baking.

BOIL Program

The program is recommended for boiling vegetables, fish, meat, and different legumes. Default time is 40 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 4 hours in 5 minute intervals.

SOUP Program

The program is recommended for making different types of soup, broth. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 20 minutes to 6 hours in 5 minute intervals.

SAUTE Program

The program is recommended for sauteing meat, fish, poultry, vegetables, and seafood. Default time is 15 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour and 30 minutes in 1 minute intervals. The TIME DELAY function is not applicable for the program.

Saute with an open lid unless otherwise stated in the recipe. To prevent food from burning follow instructions given in the recipe book and stir the ingredients thoroughly while sautéing. Let the device cool down before the next use in SAUTE.

RICE/GRAINS Program

The program is recommended for cooking rice and other grains. Default time is 35 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 4 hours in 5 minute intervals.

PASTA Program

The program is recommended for cooking pasta, eggs, etc. Default time is 10 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 2 to 30 minutes with 1 minute intervals. The TIME DELAY function is not applicable for the program.

The countdown starts after the appliance reaches the required operating

temperature (water comes to a full boil).

1. Fill the bowl with water. Do not fill above the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Follow steps 1–6 of "Standard operating Procedure for Automatic Programs".
3. After water comes to a full boil the device produces an audible signal upon boiling alarming you to put ingredients inside the bowl. Carefully open the lid, add ingredients into boiling water and close the lid until it clicks into place.
4. Follow steps 6–8 of "Standard operating Procedure for Automatic Programs".

Note! When cooking foods that can foam, open the lid a few minutes after you add ingredients into water to prevent foam from boiling over

STEAM Program

The program is recommended for steaming meat, fish, vegetables, seafood, etc. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

The countdown starts after water comes to a full boil providing enough steam.

1. Fill the bowl with 2 ½ - 4 cups (600–1000 ml) of water. Place the steam tray inside the bowl
2. Measure ingredients according to the recipe, and evenly distribute them inside the tray.
3. Follow steps 2–8 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

PILAF Program

The program is recommended for making different rice pilafs. Default time is 1 hour. It can be adjusted from 20 minutes to 1 hour 30 minutes with 10 minute intervals.

VACUUM Program

The program is recommended for cooking vacuum sealed products. Default time is 2 hours 30 minutes. It can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals. The KEEP WARM function is not applicable for the program.

SAUCE Program

The program is recommended for making different types of sauces. Default time is 20 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 5 minutes to 10 hours in 5 minute intervals. Cook with opened or closed lid depending on a recipe.

YOGURT Program

The program is recommended for making yogurt. Default time is 8 hours. It can be adjusted from 30 minutes to 12 hours with 30 minute intervals. The KEEP WARM function is not applicable for the program.

SLOW COOK Program

The program is recommended for making slow cooked dishes. Default time is 3 hours. It can be adjusted from 30 minutes to 12 hours in 10 minute intervals. The KEEP WARM function is not applicable for the program.

PANCAKE Program

The program is recommended for cooking different kinds of pancakes. Default time is 10 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour 30 minutes in 1 minute intervals. The KEEP WARM and TIME DELAY functions are not applicable for the program.

OATMEAL Program

The program is recommended for cooking oatmeal, different porridges with milk. Default time is 10 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 4 hours in 1 minute intervals (for a period of 5 minutes up to 1 hour) and 5 minutes intervals (for a period of 1 hour up to 4 hours).

Use pasteurized low-fat milk to cook. For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

1. rinse grain (rice, millet, etc.) thoroughly until the water runs clear
2. grease the sides of the bowl with butter

3. follow the proportions suggested in the recipe book, increase or reduce the amount of ingredients proportionately
4. using whole milk dilute it by half with water

If you failed to achieve the desired result, use the versatile program MULTICOOK. The optimal temperature set is 200°F (95°C).

CRUST Program

The program is recommended for browning. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 1 hour in 1 minute intervals. The TIME DELAY function is not applicable for the program.

PIZZA Program

The program is recommended for making pizza. Default time is 25 minutes. It can be adjusted from 20 minutes to 1 hour with 5 minute intervals. The TIME DELAY function is not applicable for the program.

BREAD Program

The program is recommended for baking white and wheat-rye breads. The program includes complete baking cycle starting from the process of proofing the dough and up until the moment you take the freshly baked product out. Default time is 2 hours. Cooking time can be manually adjusted from 1 to 6 hours with 10 minute intervals. The KEEP WARM and TIME DELAY functions are not applicable for the program.

Before using a baking flour, we advise you sift it to add some air to it

STOP *CAUTION! Use oven mitts when handling the unit and removing the hot bread.*

DESSERT Program

The program is recommended for making different desserts. Default time is 30 minutes. It can be adjusted from 5 minutes to 3 hours with 5 minute intervals.

EXPRESS Program

The program is recommended for quick-cooking rice and other grains. Default time is 20 minutes. The time cannot be adjusted. The TIME DELAY function is not applicable for the program.

Follow steps 1–2 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs", then steps 6–8 (skipping steps 3–5).

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofs dough
- Makes cheese
- Sterilizes
- Pasteurizes

IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for Multicooker REDMOND RMC-250A can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through WWW.MULTICOOKER.COM and our authorized dealers.

V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Prior to first use or in order to remove the odor, steam half a lemon for 15 minutes using STEAM program.

Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use.

⚠ *Do not use a sponge with hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods are not allowed.*

STOP *Do not immerse the device in water or wash it under running water.*

Clean the housing as needed. We recommend cleaning the inner aluminum lid, the removable bowl, and the steam valve after each use. The bowl is dishwasher safe. Make sure to wipe the outer surface of the bowl after cleaning to ensure it is completely dry before next use.

Clean the inner aluminum lid after each use (not dishwasher safe):

1. Open the lid. Press 2 plastic holders located on the inner side of the lid.
2. Gently remove the inner aluminum lid by pulling it towards yourself and up.
3. Wipe the surface of the inner lid with a damp cloth. Clean with mild

soap and water if needed.

4. Position the aluminum lid into upper slot, align with the main lid, and push plastic holders until the lid clicks into place.

Clean the steam release valve after each use:

1. Remove the inner aluminum lid and gently pull the steam valve holding it by the ledge in order to remove.
2. Rinse the valve thoroughly.
3. Let the valve dry and put back into place.

Condensation accumulates in the condensation collector, located on the back of the unit.

1. Pull the condensation the collector toward yourself to remove.
2. Pour out condensation. Rinse the collector, following cleaning guidelines provided, and position it back into place.

VI. HELPFUL TIPS

This chapter familiarizes you with the practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the multicooker.

THE DISH IS UNDERCOOKED

<table>
<tr><th colspan="2">Possible Causes</th><th>Solving the Problem</th></tr>
<tr><td colspan="2">The lid of the device was either open or was not closed properly.</td><td>Try to avoid opening the lid while cooking.
Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way.</td></tr>
<tr><td colspan="2">The temperature was not reached because the bowl and the heating element did not fit tightly together.</td><td>There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any.
Always make sure that the heating element is clean and fits tightly together with the bowl before cooking.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wrong ingredients or settings were chosen.
General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large.
Wrong time settings.
The chosen recipe is not appropriate for the device.</td><td>We recommend using recipes adjusted for the device. Choose proven recipes only.
Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.</td><td>Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Sauteing:</td><td>Too much oil was added.</td><td>Add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl.
Follow the recipe recommendations while sauteing.</td></tr>
<tr><td>Too much moisture inside the bowl.</td><td>Saute with the open lid unless specified in the recipe.
Defrost and drain frozen ingredients before sauteing.</td></tr>
</table>

Possible Causes		Solving the Problem
Boiling: the broth boiled away during preparation of foods with high acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow the recipe recommendations.
Baking (dough did not bake through):	Too much dough in the bowl.	Take the baked product out of the appliance, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough.
	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve.	Use a smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
Wrong ingredients, wrong size of ingredients or time settings.	We recommend using the recipes adjusted for your model. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
The dish remained in the appliance with KEEP WARM on for too long after it's been cooked.	We recommend using the KEEP WARM function moderately. If your device features the function of disabling KEEP WARM in advance, use it to avoid the problem.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Possible Causes	Solving the Problem
Milk boils away.	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.)	We recommend using the recipes adjusted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
Wrong general proportions or ingredients.	Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.

THE DISH IS BURNT

Possible Causes	Solving the Problem
The bowl was not properly washed after last use. Non-stick coating is damaged.	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adjusted for the device.
Cook time was too long.	Reduce the time or follow the recipe recommendations .
Sauteing: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Add enough amount of oil just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while sauteing or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.

Possible Causes	Solving the Problem
Boiling: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

Possible Causes	Solving the Problem
Ingredients have been over stirred.	Sauteing foods, do not stir the ingredients more often than every 5–7 minutes.
Cook time was too long.	Reduce the time or follow the recipe recommendations.

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

Possible Causes	Solving the Problem
Improper ingredients causing excess moisture have been used (juicy fruits or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.)	Use ingredients according to the recipe. Try to avoid using ingredients that cause excess moisture or use them in smaller amounts.
Baked product has been left in the appliance with the lid closed for too long.	We recommend taking baked product out of the appliance right after the baking cycle finishes or leaving it in KEEP WARM for a short period of time only.

BAKED GOODS DO NOT RISE

Possible Causes	Solving the Problem
Eggs and sugar were poorly whipped.	Use the recipes adapted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow the recipe recommendations
The dough stayed for too long before being baked.	
The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded.	
Wrong ingredients.	
Wrong recipe.	

Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in STEW and SOUP programs. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the program and switches to KEEP WARM.

Table of Recommended Steaming Time for Various Products

	Product	Weight, oz/g (pcs)	Water, cups/ml	Cook Time, min
1	Pork / beef fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	20
2	Mutton fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	20
3	Chicken fillet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	15
4	Meatballs/cutlets	6 ½ / 180 (6 pcs) 16 / 450 (3 pcs)	2 / 500	20/30
5	Fish fillet	18 / 500	2 / 500	15
6	Shrimp (cooked, peeled, frozen)	18 / 500	2 / 500	5
7	Potatoes cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	15
8	Carrots cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	20
9	Beet cut into ½ inch (1.5 cm) cubes	18 / 500	2 / 500	1 hour
10	Vegetables (frozen)	18 / 500	2 / 500	15
11	Eggs	3	2 / 500	5

MULTICOOK Temperature Adjustment Recommendations

#	Temperature	Recommendations for use
1	95°F (35°C)	Proof dough and making vinegar
2	100°F (40°C)	Make yogurt
3	110°F (45°C)	Leavening
4	120°F (50°C)	Fermentation
5	130°F (55°C)	Fondant
6	140°F (60°C)	Make green tea
7	150°F (65°C)	Cook vacuum sealed meat
8	160°F (70°C)	Prepare punch
9	170°F (75°C)	Pasteurize liquids and making white tea

#	Temperature	Recommendations for use
10	175°F (80°C)	Make mulled wine
11	180°F (85°C)	Make cottage cheese and other time consuming meals
12	190°F (90°C)	Make red tea
13	200°F (95°C)	Cook oatmeal, porridges with milk
14	212°F (100°C)	Make meringues and jams
15	220°F (105°C)	Make sauce
16	230°F (110°C)	Sterilize
17	240°F (115°C)	Make sugar syrup
18	250°F (120°C)	Make brisket
19	260°F (125°C)	Make meat stews
20	270°F (130°C)	Make puddings
21	275°F (135°C)	Brown cooked food
22	280°F (140°C)	Smoke various food
23	290°F (145°C)	Bake fish and vegetables in foil
24	300°F (150°C)	Bake meat in foil
25 - 28	310°F (155°C) – 340°F (170°C)	Saute steaks, poultry, fish fillet, vegetables

Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cook time	Time adjustment range/interval	TIME DELAY	Preheat time	KEEP WARM
MULTICOOK	Adjust cook time and temperature to your needs to cook any dish of your choice	15 min	2 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 15 hours / 5 min	+	–	+
STEW/CHILI	Stew meat, fish, and vegetable. Make meat, vegetarian, poultry chili.	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
BAKE	Bake cakes, puddings, pies, puff, and yeast pastry	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
BOIL	Boil meat, fish, vegetables, and legumes	40 min	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+

Program	Recommendations for use	Default cook time	Time adjustment range/interval	TIME DELAY	Preheat time	KEEP WARM
SOUP	Make soup	1 hour	20 min – 6 hours / 5 min	+	–	+
SAUTE	Saute meat, poultry, and vegetables	15 min	5 min – 1 hour 30 min / 1 min	–	–	+
RICE/GRAINS	Cook different types of grain	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
PASTA	Cook pasta, sausages, eggs,etc.	10 min	2 min – 30 min / 1 min	–	+	+
STEAM	Steam meat, fish, vegetables, poultry, and seafood	30 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	+	+
PILAF	Make different types of rice pilafs	1 hour	20 min – 1 hour 30 min / 10 min	+	–	+
VACUUM	Cook vacuum sealed products	2 hours 30 min	10 min – 12 hours / 5 min	+	–	–
SAUCE	Cook different types of sauces	20 min	5 min – 10 hours / 5 min	+	–	+
YOGURT	Make yogurts	8 hours	30 min – 12 hours / 30 min	+	–	–
SLOW COOK	Cook slow cook dishes	3 hours	30 min – 12 hours / 10 min	+	–	–
PANCAKE	Make different kinds of pancakes	10 min	5 min – 1 hour 30 min / 1 min	–	+	–
OATMEAL	Cook oatmeal, porridge with milk	10 min	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 4 hours / 5 min	+	–	+
CRUST	Brown dishes	30 min	5 min – 1 hour / 1 min	–	–	+
PIZZA	Make pizza	25 min	20 min – 1 hour / 5 min	–	–	+
BREAD	Bake bread	2 hours	1 hour – 6 hours / 10 min	–	–	–
DESSERT	Make different desserts	30 min	5 min – 3 hours / 5 min	+	–	+
EXPRESS	Make grain side dishes from quick-cooking grains	20 min	–	–	–	+

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Error Code	Error Description	Error Handling
E1 – E4	System error (possible temperature sensor malfunction).	Do not operate the device without the bowl! Unplug the device, let it cool down for 10–15 minutes, add water/stock and resume cooking. If this does not eliminate the error address an authorised service center.

Problem	Possible Cause	Solution
The device does not switch on	Voltage supply failure	Check the voltage supply
The dish is taking too long to cook	Voltage supply interruption	Check the volatge supply
	There is a foreign object between the bowl and the heating element	Remove the foreign object
	The bowl was not installed properly	Install the bowl evenly, avoiding distortion
	The heating element is dirty	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element

The packaging, user manual and the device itself may not be treated as household waste. Instead, it shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

© REDMOND. All rights reserved. 2015

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

⚠ *Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les en vue d'une consultation ultérieure. En suivant attentivement ces instructions, vous pouvez prolonger considérablement la durée de vie de votre appareil.*

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Des mesures fondamentales de sécurité doivent toujours être prises lorsque vous utilisez votre appareil électrique, incluant les mesures suivantes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue. Le non-respect des instructions du produit peut entraîner des dommages qui ne seront pas couverts par la garantie. Le fabricant n'est pas responsable des conséquences d'une mauvaise utilisation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que sa tension correspond à la tension d'alimentation de votre maison (voir les spécifications sur la plaque de la machine ou des données techniques). Utiliser une tension différente peut provoquer un incendie, un accident ou des dommages à l'appareil.
- Lorsque vous utilisez une rallonge, assurez-vous que la tension est la même que celle spécifiée sur l'appareil. Cet appareil doit être mis à la terre. Assurez-vous qu'il est connecté à une prise de courant mise à la terre. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique. Utilisez seulement des rallonges de mise à la terre.
- Cuisinez seulement dans la marmite.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud ! Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Pour éviter une blessure, ne pas se pencher sur l'appareil ouvert. Ne pas soulever ou déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger et retirez les pièces avant de le nettoyer. Ne jamais toucher la prise avec des mains humides. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation

pour le débrancher de la prise, empoignez plutôt la fiche et tirez pour débrancher.

- Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tourner les boutons de réglage à "off" puis retirer la fiche de la prise de courant.
- Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, ou toucher les surfaces chaudes. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un choc, un incendie ou provoquer une défaillance qui ne seront pas couverts par la garantie.
- Ne pas utiliser tout appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après une défectuosité de l'appareil ou lorsqu'il a été endommagé de quelconque manière. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage. Tous les types de modifications ou des ajustements au produit ne sont pas autorisés. Toutes les réparations doivent être effectuées par un centre de service de réparation agréé.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sur une surface molle.
- Ne pas couvrir l'appareil avec un chiffon ou quelconque matériau en cours de fonctionnement. Le faire peut entraîner une surchauffe ou un dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser à l'extérieur de la maison.
- Suivez les lignes directrices générales de nettoyage et d'entretien pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne pas laver l'appareil sous l'eau courante.
- Une étroite surveillance est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par un enfant ou à proximité d'un enfant.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissances, s'il leurs a été donné des instructions concernant une utilisation sécuri-

taire de l'appareil et de comprendre tous les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil, son cordon, et tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un gaz chaud, ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

PRÉCAUTION !

- Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire les risques d'étranglement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
- Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge est utilisé :
- Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins les mêmes que les caractéristiques électriques de l'appareil. L'utilisation d'une tension différente peut provoquer un incendie ou un autre accident, causant des dommages de l'appareil ou d'endommagement du circuit.
- Le cordon doit être placé de telle sorte à ce qu'il ne pende pas du dessus du comptoir ou de la table où il peut être tiré par un enfant ou trébucher accidentellement.
- Si l'appareil est un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être à trois conducteurs avec neutre.

Spécifications techniques

Modèle RMC-250A
Puissance ..... 860 W
Tension ..... 120 V, 60 Hz
Capacité de la cuve ..... 4,2 Qt / 4 l
Revêtement de la cuve ..... Céramique antiadhésive
Chauffage tridimensionnel ..... Oui
Affichage ..... LCD
Soupape de vapeur ..... Amovible

Programmes

1. MULTICOOK
2. STEW/CHILI (MIJOTER/CHILI)
3. BAKE (CUIRE)
4. BOIL (BOUILLIR)
5. SOUP (SOUPE)
6. SAUTE (SAUTÉ)
7. RICE/GRAINS (RIZ/CÉRÉALES)
8. PASTA (PÂTES)
9. STEAM (VAPEUR)
10. PILAF (PAELLA)
11. VACUUM (SOUS VIDE)
12. SAUCE (SAUCE)
13. YOGURT (YOGOURT)
14. SLOW COOK (CUISSON LENTE)
15. PANCAKE (CRÊPE)
16. OATMEAL (GRUAU)
17. CRUST (CROÛTE)
18. PIZZA (PIZZA)
19. BREAD (PAIN)
20. DESSERT (DESSERT)
21. EXPRESS

Fonctions

Fonction MASTERCHIEF (ajuste le temps de cuisson et la température durant le cycle de cuisson, crée et sauvegarde des programmes personnalisés) ..... oui
Fonction maintien au chaud ..... jusqu'à 24 heures
Désactivation préliminaire de maintien au chaud ..... oui
Fonction réchauffage ..... jusqu'à 24 heures
Fonction cuisson différée ..... jusqu'à 24 heures

Matériel

Multicuiseur 1
Cuve amovible 1
Couvercle intérieur amovible 1
Panier à étuver encastrable 1
Panier à étuver 1
Pinces 1
Louche 1
Spatule à mélanger 1
Spatule souple 1
Support pour louche et spatule 1
Livre de cuisine « 100 recettes » 1
Manuel de l'utilisateur 1
Garantie limitée de 2 ans 1
Cordon d'alimentation 1
Emballage 1

Conformément à la politique d'amélioration continue, le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à la conception, à l'emballage, ou aux spécifications techniques du produit sans préavis.

Assemblage de l'appareil A1

1. Boîtier
2. Poignée de transport
3. Couvercle
4. Couvercle intérieur amovible
5. Cuve amovible
6. Collecteur de condensation

7. Soupape de vapeur
8. Panneau de contrôle avec affichage
9. Louche
10. Spatule à mélanger
11. Spatule souple
12. Panier à étuver encastrable
13. Panier à étuver
14. Pinces
15. Support pour louche et spatule
16. Tasse à mesurer
17. Cordon d'alimentation

Panneau de commande A2

1. Utilisez le bouton CANCEL/REHEAT pour lancer ou interrompre la fonction de réchauffage, pour désactiver un programme ou pour annuler tous les réglages actuels.
2. Utilisez le bouton TIME DELAY pour sélectionner l'heure du départ et régler le temps de cuisson du mode départ différé ou encore pour sauvegarder un programme personnalisé.
3. Affichage
4. Utilisez le bouton START/KEEP WARM pour démarrer le programme ou pour désactiver la fonction maintien au chaud en avance.
5. Utilisez le bouton TEMP pour régler la durée de la cuisson et la température (pour les programmes automatiques, sauf les programmes YOGURT et EXPRESS).
6. Utilisez le bouton MENU pour sélectionner un programme, pour réinitialiser un programme aux paramètres par défaut ou pour réinitialiser tous les programmes aux paramètres par défaut (en mode attente).
7. Utilisez le bouton « – » pour reculer l'heure et les minutes de l'heure actuelle, pour réduire la durée de la cuisson, la durée de la cuisson et pour modifier les paramètres du départ différé (pour tous les programmes sauf les programmes YOGURT et EXPRESS) ou pour sélectionner un programme.
8. Utilisez le bouton « + » pour avancer l'heure et les minutes de l'heure actuelle, pour augmenter la durée de la cuisson et pour modifier les paramètres du départ différé (pour tous les programmes sauf les programmes YOGURT et EXPRESS) ou pour sélectionner un programme.
9. Utilisez le bouton OK pour passer à l'étape suivante pour la section du programme ou du mode de modification de la durée de cuisson, de la température ou de l'heure actuelle.

Affichage A3

1. Voyant de température (tous les programmes sauf YOGURT et EXPRESS)
2. Voyant cuisson en cours
3. Voyant pour les programmes choisis
4. Minuterie, heure actuelle, mode départ différé
5. Voyant pour les modes de modification de l'heure actuelle et du mode départ différé
6. Voyant pour le temps de cuisson
7. Voyant pour le réchauffage

Le multicuiseur REDMOND RMC-250A est doté d'un panneau de contrôle tactile et d'un affichage lumineux LCD (3 couleurs) indiquant les différents modes et l'état de fonctionnement actuel de l'appareil.

Mode de fonctionnement et couleurs lumineuses

Couleur lumineuse	Mode de fonctionnement
BLEU	Mode attente, l'heure est affichée.
	Le départ différé est enclenché, le voyant TIME DELAY et la minuterie sont affichés.
VERT	Le programme est en cours, le compte à rebours fonctionne, les voyants du programme choisi et COOK TIME sont affichés.
ORANGE	La fonction de maintien au chaud ou de réchauffage est lancée, le compte à rebours défile.

I. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballez avec précautions l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants, sauf celui avec le numéro de série de l'appareil. L'absence du numéro de série vous privera de vos prestations de garantie. Essuyez toutes les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil avec un chiffon doux humide. Lavez la marmite avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une odeur : cela n'indique pas un fonctionnement défectueux. Le cas échéant, nettoyez l'appareil.

⚠ *MISE EN GARDE ! N'utilisez pas l'appareil après un fonctionnement défectueux !*

Après le transport ou l'entreposage à basse température, laissez l'appareil à la température ambiante pendant au moins 2 heures avant de l'utiliser.

II. UTILISATION DE MULTICUISEUR

Avant d'utiliser

Placez l'appareil sur une surface plane, stable et solide, à l'écart de tout papier peint, revêtements décoratifs, ou d'autres objets ou meubles qui pourraient être endommagés par la vapeur, l'humidité ou des températures élevées. Avant d'utiliser l'appareil, veillez à ce que les parties extérieures et intérieures de l'autocuiseur électrique n'aient pas de bosses, fissures ou tout autre dommage visible. Il ne devrait pas y avoir d'obstacles entre l'élément chauffant et la marmite.

Rétablir les paramètres par défaut

Le multicuiseur REDMOND RMC-250A est équipé d'une unité de mémoire non volatile. En cas de coupure de courant, l'appareil reprend son fonctionnement sans perte de la mémoire. Pour rétablir les paramètres par défaut, appuyez sur le bouton MENU et maintenez-le enfoncé. L'appareil produit un signal sonore et rétablit les paramètres par défaut.

Régler l'horloge

Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton « + » ou « – » et maintenez-le enfoncé. Les voyants des boutons « + », « – » et OK de même que le voyant de l'horloge se mettent à clignoter. Appuyez sur « + » pour avancer l'heure, « – » pour la reculer. Lorsque la valeur maximale est atteinte, l'appareil retourne à la valeur minimale. Appuyez sur le bouton correspondant et maintenez-le enfoncé pour faire défiler les chiffres. Régler l'heure, Appuyez sur OK, puis régler les minutes. Une fois l'heure réglée, appuyez sur le bouton CANCEL/REHEAT.

Régler la durée de cuisson

Le temps par défaut peut être réglé pour chacun des programmes (sauf EXPRESS). La plage et l'intervalle pour le réglage dépendent du programme choisi.

Régler le temps de cuisson

1. Appuyez sur le bouton MENU. Les voyants des boutons START/KEEP WARM, OK, « + » et « – » se mettent à clignoter. Appuyez sur « + » ou « – » pour sélectionner un programme. Le temps par défaut pour chacun des programmes est alors affiché.
2. Appuyez sur le bouton OK et régler le temps de cuisson. Les voyants des boutons START/KEEP WARM, « + », « – » et COOK TIME se mettent à clignoter (le voyant TEMP clignote pour le mode MULTICOOK). Si la fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme choisi, le voyant du bouton TIME DELAY clignote.
3. Utilisez « + » pour augmenter le temps de cuisson, « – » pour le réduire. Régler les heures, appuyez sur OK, puis réglez les minutes. Appuyez sur le bouton correspondant et maintenez-le enfoncé pour faire défiler les chiffres. Lorsque la valeur maximale est atteinte, l'appareil retourne à la valeur minimale.
4. Pour annuler les modifications, appuyez sur CANCEL/REHEAT et recommencer.

Pour passer de Fahrenheit à Celsius et vice-versa

Votre appareil multicuiseur REDMOND RMC-250A peut passer de Fahrenheit à Celsius et de Celsius à Fahrenheit.

1. Appuyez sur le bouton TIMER/TEMPERATURE et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes alors que l'appareil est en mode attente. Le voyant du bouton s'allume. Les voyants « 100 » et « °C » se mettent à clignoter.
2. Pour utiliser les degrés Fahrenheit, appuyez sur « — » ou « + ». Les voyants « 212 » et « °F » se mettent à clignoter.
3. Pour revenir aux degrés Celsius, appuyez à nouveau sur « — » ou « + ».
4. Pour sauvegarder ces modifications, ne pas appuyer sur les boutons pendant trois secondes.

Fonction départ différé

Cette fonction permet à l'appareil de terminer son cycle à un moment donné. Le programme peut être retardé pour une durée maximale de 24 heures, par tranches de dix minutes. Pour régler la minuterie, suivez les étapes ci-dessous.

1. Choisissez le programme et réglez le temps de cuisson. Appuyez sur TIME DELAY (le voyant TIME DELAY s'illumine et s'affiche). Les voyants des boutons START/KEEP WARM, OK« + » et « – » se mettent à clignoter.
2. Utilisez « + » pour augmenter la durée de cuisson, « – » pour la réduire. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour faire défiler les chiffres. Lorsque la valeur maximale est atteinte, le réglage retourne à la valeur minimale.
3. Une fois les heures réglées, appuyez sur TIME DELAY et utilisez « + » et « – » pour régler les minutes.
4. Pour annuler les modifications, appuyez sur CANCEL/REHEAT et recommencer.

Cette fonction ne s'applique pas aux modes SAUTE, PASTA, PANCAKE, PASTA, PIZZA, BREAD, CRUST, EXPRESS.

Fonction maintien au chaud

La fonction s'active automatiquement à la fin du cycle de cuisson et conserve la chaleur du plat à une température de 170 à 175 °F (de 75 à 80 °C) pour une durée maximale de 24 heures. Lorsque le multicuiseur est en mode maintien au chaud, le voyant du bouton START/KEEP WARM s'éteint et celui du bouton CANCEL/REHEAT s'allume. Le voyant REHEAT est allumé, la durée du cycle commence à défiler.

Désactiver le maintien au chaud à l'avance

Pour interrompre le cycle, appuyez sur START/KEEP WARM et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant du bouton CANCEL/REHEAT s'éteigne. Pour lancer la fonction, appuyez sur START/KEEP WARM et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant du bouton CANCEL/REHEAT s'allume.

Fonction de réchauffage

Pour réchauffer des plats froids. Pour réchauffer :

1. Suivez les étapes 1 et 2 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».
2. Appuyez sur le bouton CANCEL/REHEAT et maintenez-le enfoncé. Le voyant lumineux s'allume et l'appareil commence à réchauffer le plat. Le voyant de réchauffage s'affiche et la minuterie compte à rebours la durée du cycle. L'appareil réchauffe la nourriture jusqu'à 170 °F (75 °C) et maintient la température pendant une durée maximale de 24 heures. Pour désactiver la fonction, appuyez sur le bouton CANCEL/REHEAT (le voyant de la touche s'éteint).

Ce mode peut fonctionner durant un maximum de 24 heures; toutefois, nous recommandons de l'utiliser avec modération, car une exposition thermale prolongée peut modifier la saveur du plat.

Fonction MASTERCHIEF

Le multicuiseur REDMOND RMC-250A est doté de la fonction polyvalente MASTERCHIEF, ouvrant la porte à une myriade de possibilités. Cette fonction peut retenir jusqu'à dix modifications de la durée et de la température durant un cycle (sauf les programmes EXPRESS et YOGURT). La séquence entière des modifications peut être sauvegardée dans la mémoire. Utilisez la fonction MASTERCHIEF pour créer des programmes personnalisés.

La durée des programmes SAUTE et CRUST ne peut pas dépasser 2 heures afin d'éviter la surchauffe.

L'activation ou la désactivation de la fonction maintien au chaud sans modifier la durée ou la température de cuisson ne sont pas considérées comme des modifications.

La fonction MASTERCHIEF peut être incroyablement utile lors de la préparation de recettes complexes dont les techniques culinaires varient d'une étape à l'autre (bœuf Stroganoff, soupes, pâtes, confitures, etc.).

Pour régler la température

1. Appuyez sur le bouton TEMP durant le programme de cuisson. Le voyant de la température se met à clignoter.
2. Utilisez « + » et « – » pour modifier la température; elle peut varier de 95 à 340 °F (de 35 à 170 °C), par tranche d'un degré.
3. Pour sauvegarder la température, ne pas appuyer sur les boutons pendant cinq secondes.

Remarque! L'appareil désactive automatiquement la fonction KEEP WARM si la température du programme en cours est inférieure à 170 °F (75 °C). Les paramètres de température antérieurs ne sont pas pris en compte.

Pour régler le temps

1. Appuyez sur TEMP à deux reprises pendant que le programme est en fonction. La valeur de la durée se met à clignoter.
2. Utilisez « + » pour augmenter la durée, par tranche d'une heure. Utilisez « – » pour augmenter la durée par tranche d'une minute. Les valeurs pour les heures et les minutes augmentent sans égard l'une à l'autre. Lorsque la valeur maximale est atteinte, le réglage commence à partir de la valeur minimale. Appuyez sur le bouton correspondant et maintenez-le enfoncé pour faire défiler les chiffres.
3. Pour sauvegarder la durée, ne pas appuyer sur les boutons pendant cinq secondes.

Si la durée de cuisson est réglée à 00:00, le programme cesse de fonctionner.

Ne pas saisir plus d'une modification par minute, car l'appareil ne sauvegardera que la dernière modification donnée. Si la recette nécessite de modifier à la fois la durée et la température, appuyez sur le bouton TEMP après avoir modifié la durée ou la température. L'appareil sauvegardera les deux modifications ensemble.

Sauvegarder un programme modifié

Dans les trois minutes suivant la fin d'un cycle, il est possible de sauvegarder le programme modifié dans la mémoire de l'appareil, remplaçant ainsi le programme initial par la version modifiée. L'écran affiche le compte à rebours de trois minutes par tranches d'une seconde.

Pour sauvegarder le programme, appuyez sur le bouton TIME DELAY avant que le compte à rebours ne soit terminé. Pour terminer le programme sans le sauvegarder, appuyez sur CANCEL/REHEAT.

Lancé un programme sauvegardé

1. Utilisez le MENU et les boutons « + » et « – » pour choisir le programme préalablement modifié et sauvegardé. Plutôt que d'afficher la durée par défaut, l'écran affichera « ---- ».
2. Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM. Durant le cycle, un court signal sonore se fait entendre pour indiquer chaque modification de la durée ou de la température. Si la durée ou la température du programme sauvegardé sont modifiées à nouveau, l'appareil offrira la possibilité de sauvegarder le nouveau programme après le cycle de cuisson.

Les programmes sauvegardés peuvent être modifiés de la même façon que les programmes automatiques. Cependant, les nouvelles modifications apportées au programme annulent toutes les modifications qui auraient dû suivre, dans le cycle.

Rétablir les paramètres réglés en usine

L'appareil permet de réinitialiser un ou tous les programmes modifiés aux paramètres par défaut. Choisissez le programme modifié et appuyez sur OK. Pour confirmer la réinitialisation des paramètres par défaut, appuyez sur le bouton MENU et maintenez-le enfoncé. Le programme réinitialisera les paramètres par défaut.

Le programme effacé sera remplacé par le programme de cuisson automatique initial.

Pour rétablir les paramètres par défaut pour tous les programmes, appuyez sur MENU et maintenez-le enfoncé durant trois ou quatre secondes alors que l'appareil est en mode attente.

Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques

1. Mesurez tous les ingrédients selon les directives de la recette et placez-les dans la cuve amovible. Veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas la marque de remplissage maximale à l'intérieur de la cuve.
2. Placez la cuve à l'intérieur de l'appareil. La cuve doit être bien assujettie à l'élément chauffant. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Branchez l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner un programme. Utilisez « + » et « — » pour naviguer dans le menu. Les voyants des boutons START/KEEP WARM, OK, « + » et « – » ainsi que le voyant du programme choisi se mettent à clignoter. Si la fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme choisi, le voyant du bouton TIME DELAY clignote.
4. Appuyez sur OK et régler la durée de cuisson du programme.
5. Retardez le programme si nécessaire.
6. Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM et maintenez-le enfoncé. Les voyants des boutons START/KEEP WARM et CANCEL/REHEAT s'allument. Le cycle commence et le compte à rebours est lancé. Le voyant indiquant le progrès du cycle s'affiche.
7. Une fois le cycle terminé, un signal sonore retentit. Selon les paramètres de votre appareil, l'appareil lance alors la fonction KEEP WARM (le voyant du bouton CANCEL/REHEAT s'allume, le compte à rebours pour le maintien au chaud s'affiche) ou le mode attente.
8. Pour interrompre un cycle, annuler un programme ou désactiver la fonction maintien au chaud, appuyez sur CANCEL/REHEAT et maintenez-le enfoncé.

Programme MULTICOOK

Le programme peut être utilisé pour préparer n'importe quel plat en utilisant vos propres paramètres pour la durée et la température. L'appareil désactive automatiquement la fonction KEEP WARM si la température du programme en cours est inférieure à 170 °F (75 °C). Appuyez sur le bouton START/KEEP WARM durant le programme pour lancer la fonction (le voyant du bouton CANCEL/REHEAT s'allume).

Il est possible de saisir manuellement une séquence de 28 températures allant de 95 °F (35 °C) à 340 °F (170 °C).

⚠ *Mise en garde! La durée de cuisson ne doit jamais dépasser deux heures si la température est réglée à une température supérieure à 280 °F (140 °C).*

La durée de cuisson peut être modifiée, d'une période de 2 minutes jusqu'à 15 heures par tranches de 1 minute (pour une période allant de 2 minutes à 1 heure) et par tranches de 5 minutes (pour une période de 1 heure à 15 heures).

1. Suivez les étapes 1 à 4 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».
2. Utilisez le bouton TEMP pour modifier la température. Le voyant du bouton TEMP s'allume, les voyants des boutons START/KEEP WARM, OK, TIME DELAY, « + » et « – » se mettent à clignoter.
3. Utilisez « + » pour augmenter la température, « – » pour le réduire. Appuyez sur le bouton correspondant et maintenez-le enfoncé pour faire défiler les chiffres. Lorsque la valeur maximale est atteinte, le réglage retourne à la valeur minimale.
4. Suivez les étapes 5 à 8 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».

Programme STEW/CHILI

Ce programme est recommandé pour faire mijoter viande, poisson, légumes et fruits de mer. Préparez du chili à la viande ou à la volaille, ou encore du chili végétarien. Le temps par défaut est de 1 heure. Il peut être réglé de 20 minutes à 8 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme BAKE

Ce programme est recommandé pour la cuisson des gâteaux, tartes, crème, pâte feuilletée et de la pâte à la levure. Le temps par défaut est de 1 heure. Il peut être réglé de 20 minutes à 8 heures, par tranches de 5 minutes. Nous recommandons de désactiver la fonction maintien au chaud pour le programme BAKE.

Programme BOIL

Ce programme est recommandé pour faire bouillir les légumes, les poissons, la viande. Le temps par défaut est de 40 minutes. Il peut être réglé de 5 minutes à 4 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme SOUP

Ce programme est recommandé pour concocter différents types de soupes, de bouillons et pour préparer des breuvages à base de fruits et de baies. Le temps par défaut est de 1 heure. Il peut être réglé de 20 minutes à 6 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme SAUTE

Ce programme est recommandé pour les sautés de viande, de poisson, de légumes et de fruits de mer. Le temps par défaut est de 15 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé de 5 minutes à 1 heure et 30 minutes, par tranches d'une minute. Le départ différé n'est pas applicable pour le programme.

Préparez le sauté sans le couvercle, sauf indication contraire dans la recette. Pour éviter que la nourriture ne brûle, suivez les directives du livre de recettes et mélangez les ingrédients minutieusement lors de la cuisson. Attendez que l'appareil refroidisse avant de l'utiliser à nouveau pour le mode SAUTE.

Programme RICE/GRAINS

Ce programme est recommandé pour la cuisson du riz et autres céréales. Le temps par défaut est de 35 minutes. Il peut être réglé de 5 minutes à 4 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme PASTA

Ce programme est recommandé pour la cuisson des pâtes, des œufs, etc. La durée par défaut est de 10 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé de 2 à 30 minutes, par tranches de 1 minute. Le départ différé n'est pas applicable pour le programme.

Le compte à rebours commence une fois que l'appareil a atteint la température de fonctionnement requise (l'eau est amenée à ébullition).

1. Remplissez la cuve d'eau. Ne pas remplir au-dessus de la marque de remplissage maximum à l'intérieur de la cuve.
2. Suivez les étapes 1 à 6 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».
3. Une fois l'eau à pleine ébullition, l'appareil émet un signal sonore indiquant le moment où ajouter les ingrédients dans la cuve. Retirez le couvercle avec précaution, ajoutez les ingrédients à l'eau bouillante et refermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Suivez les étapes 6 à 8 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».

Remarque! Pour les aliments qui tendent à former une mousse, laissez le couvercle ouvert quelques minutes après avoir ajouté les ingrédients dans l'eau pour éviter que la mousse ne déborde.

Programme STEAM

Ce programme est recommandé pour la cuisson à la vapeur des viandes, poissons, légumes, fruits de mer, etc. La durée par défaut est de 30 minutes. Il peut être réglé de 5 minutes à 2 heures, par tranches de 5 minutes. Le compte à rebours commence après que l'eau ait atteint son point d'ébullition, créant une quantité suffisante de vapeur.

Pour cuire à la vapeur, utilisez le panier à étuver fourni :

1. Remplissez la cuve à l'aide de deux tasses et demie jusqu'à quatre tasses d'eau (de 600 à 1000 ml). Placer le panier à étuver à l'intérieur de la cuve.
2. Mesurez les ingrédients conformément à la recette, répartissez-les également à l'intérieur du panier.
3. Suivez les étapes 2 à 8 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques ».

Programme PILAF

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différents riz pilafs, paella. Le temps par défaut est de 1 heure. Le temps de cuisson peut être réglé de 20 minutes à 1 heure et 30 minutes, par tranches de 10 minutes.

Programme VACUUM

Ce programme est recommandé pour la cuisson de produits scellés sous vide. Le temps par défaut est de 2 heures et 30 minutes. Il peut être réglé entre 10 minutes et 12 heures par tranche de 5 minutes. La fonction de maintien au chaud n'est pas applicable pour le programme.

Programme SAUCE

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différents types de sauces. Le temps par défaut est de 20 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé manuellement de 5 minutes à 10 heures par tranches de 5 minutes. Cuire en fermant le couvercle ou en le laissant ouvert, selon la recette.

Programme YOGURT

Ce programme est recommandé pour la préparation de yogourt. Le temps par défaut est de 8 heures. Le temps de préparation peut être réglé de 30 minutes à 12 heures, par tranches de 30 minutes. La fonction de maintien au chaud n'est pas applicable pour le programme.

Programme SLOW COOK

Ce programme est recommandé pour la préparation de plats à cuisson lente. Le temps par défaut est de 3 heures. Il peut être réglé de 30 minutes à 12 heures, par tranches de 10 minutes. La fonction de maintien au chaud n'est pas applicable pour le programme.

Programme PANCAKE

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différents types de crêpes. Le temps par défaut est de 10 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé de 5 minutes à 1 heure et 30 minutes, par tranches de 1 minute. Les fonctions de maintien au chaud et de départ différé ne sont pas applicables pour le programme.

Programme OATMEAL

Ce programme est recommandé pour la cuisson de l'avoine ou de différents gruaux avec du lait. Le temps par défaut est de 10 minutes. La durée de cuisson peut être réglée de 5 minutes jusqu'à 4 heures par tranches de 1 minute (pour une période allant de 5 minutes à 1 heure) et par tranches de 5 minutes (pour une période de 1 heure à 4 heures).

Utilisez du lait pasteurisé faible en gras pour la cuisson. Pour de meilleurs résultats et pour éviter que le lait ne bouille, nous recommandons de suivre les étapes ci-dessous :

- rincez les céréales (riz, millet, etc.) méticuleusement jusqu'à ce que l'eau soit claire;
- graissez les parois de la cuve avec du beurre;
- respectez les proportions suggérées dans le livre de recettes, augmentez ou réduisez les quantités en suivant le ratio donné;
- utilisez du lait entier dilué de moitié avec de l'eau.

Si cela ne donne pas les résultats escomptés, utilisez le programme polyvalent MULTICOOK. La température optimale réglée est de 200 °F (95 °C).

Programme CRUST

Ce programme est recommandé pour faire dorer les aliments. Le temps par défaut est de 30 minutes. Il peut être réglé de 5 minutes à 1 heure, par tranches de 1 minute. La fonction de départ différé ne s'applique pas à ce programme.

Programme PIZZA

Ce programme est recommandé pour la préparation de pizza. Le temps par défaut est de 25 minutes. Le temps de préparation peut être réglé de 20 minutes à 1 heure, par tranches de 5 minutes. La fonction de départ différé ne s'applique pas à ce programme.

Programme BREAD

Ce programme est recommandé pour la cuisson de pains blancs et de pains de blé/seigle. Le programme comprend un cycle de cuisson complet, de la fermentation de la pâte jusqu'au pain fraîchement cuit. Le temps par défaut est de 2 heures. Le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 6 heures, par tranches de 10 minutes. Les fonctions de maintien au chaud et de départ différé ne sont pas applicables pour le programme.

Avant d'utiliser une farine de boulangerie, nous recommandons de la tamiser pour l'aérer légèrement.

Mise en garde! Utilisez des mitaines pour le four pour toucher l'appareil et retirer le pain chaud.

Programme DESSERT

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différents desserts. Le temps par défaut est de 30 minutes. Le temps de préparation peut être réglé de 5 minutes à 3 heures, par tranches de 5 minutes.

Programme EXPRESS

Ce programme est recommandé pour la cuisson du riz et autres céréales à cuisson rapide. Le temps par défaut est de 20 minutes. La durée ne peut pas être modifiée. Le départ différé n'est pas applicable pour le programme.

Suivez les étapes 1 et 2 de la « Procédure d'exploitation standard pour les programmes automatiques », puis les étapes 6 à 8 (sauter les étapes 3 à 5).

III. CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

- Pâte à levain
- Fromage
- Stérilise
- Pasteurise

IV. AUTRES ACCESSOIRES

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément. L'information sur l'assortiment, les prix et les accessoires compatibles est disponible sur WWW.MULTICOOKER.COM et chez nos revendeurs agréés.

V. DIRECTIVES POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN GÉNÉRAL

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil, s'assurer qu'il est débranché et refroidi. Avant la première utilisation ou pour enlever l'odeur après la cuisson, cuire à la vapeur un demi-citron pendant quinze minutes en utilisant le programme STEAM.

Utilisez un linge et un savon doux pour nettoyer l'appareil. Nous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

⚠ *NE PAS utiliser une éponge avec une surface dure ou abrasive, les méthodes de nettoyage par solvant et abrasifs ne sont pas autorisées.*

STOP *NE PAS immerger l'appareil dans l'eau ou le laver sous l'eau courante.*

Nettoyez le boîtier si nécessaire. Nous recommandons de nettoyer le couvercle d'aluminium intérieur, la cuve amovible et la soupape de vapeur après chaque utilisation. La cuve peut être lavée au lave-vaisselle. Essuyez la surface extérieure de la cuve après le nettoyage pour s'assurer qu'elle est complètement sèche avant la prochaine utilisation.

Nettoyez le couvercle intérieur en aluminium après chaque utilisation (ne pas mettre au lave-vaisselle).

1. Ouvrez le couvercle. Appuyez sur les deux poignées de plastique situées sur la surface intérieure du couvercle.
2. Retirez doucement le couvercle intérieur en aluminium en le tirant vers vous, puis vers le haut.
3. Nettoyez la surface du couvercle intérieur avec un linge humide. Nettoyez à l'aide de savon doux et d'eau au besoin.
4. Replacez le couvercle d'aluminium dans l'encoche supérieure, l'aligner avec le couvercle principal et poussez les poignées jusqu'à ce que le couvercle s'enclenche.

Nettoyez la soupape de décharge de vapeur après chaque utilisation :

1. Retirez le couvercle intérieur en aluminium et retirez doucement la soupape en le tenant par le rebord pour la tirer.
2. Rincez la soupape à fond.
3. Laissez la soupape sécher à l'air libre et remettez-la en place.

La condensation peut s'accumuler à l'intérieur du collecteur situé à l'arrière de l'appareil.

1. Tirez le collecteur de condensation vers vous pour le retirer.
2. Jetez l'eau de condensation. Rincez le collecteur en suivant les directives de nettoyage données et remettez-le en place.

VI. CONSEILS PRATIQUES

Sources probables des problèmes rencontrés et solutions

Ce chapitre contient des conseils pratiques et des solutions à certains problèmes courants qui peuvent survenir lors de l'utilisation du multicuiseur.

LE PLAT EST INSUFFISAMMENT CUIT

Causes possibles		Solution
Le couvercle de l'appareil était ouvert ou n'était pas fermé correctement.		Évitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson. Fermez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. S'assurer que la bague d'étanchéité en caoutchouc située à l'intérieur du couvercle n'est pas déformée ni endommagée de quelque façon que ce soit.
La température n'a pas été atteinte, car la cuve et l'élément de chauffage n'étaient pas bien ajustés.		Il ne devrait pas y avoir d'objets étrangers entre le couvercle et le boîtier de l'appareil; les retirer le cas échéant. Toujours s'assurer que l'élément de chauffage est propre et bien ajusté avec la cuve avant de lancer la cuisson.
De mauvais ingrédients ou paramètres ont été choisis. Les proportions générales n'ont pas été observées, la proportion des ingrédients était trop grande. Mauvais paramètres pour la durée. La recette choisie n'est pas appropriée pour l'appareil.		Nous recommandons d'utiliser des recettes adaptées à l'appareil. Choisissez seulement des recettes éprouvées. Tenez compte de la recette pour le réglage de la durée et du programme de cuisson ainsi que pour le choix des ingrédients, leur quantité et leurs proportions.
Cuisson à la vapeur : il n'y a pas assez d'eau dans la cuve pour créer suffisamment de vapeur.		Utilisez la quantité d'eau recommandée. En cas de doute, vérifiez le niveau d'eau durant la cuisson à la vapeur.
Sautés :	Beaucoup trop d'huile a été ajoutée.	Ajoutez une quantité d'huile suffisante pour couvrir tout le fond de la cuve. Suivez les recommandations de recettes pour les sautés.
	Trop d'humidité à l'intérieur de la cuve.	Faites sauter en plaçant le couvercle sur l'appareil, sauf indication contraire dans la recette. Décongelez et égouttez les ingrédients congelés avant de les faire sauter.
Ébullition : l'eau s'évapore lors de la préparation des aliments avec une acidité élevée.		Certains produits doivent être préparés avant la cuisson : nettoyés, dorés, etc. Suivez les recommandations de la recette.
Cuisson (la pâte n'est pas complètement cuite) :	Trop de pâte à l'intérieur de la cuve.	Utilisez une plus petite quantité de pâte.
	La pâte fermentée a atteint le couvercle et bloqué la soupape de décharge de vapeur.	Sortez le produit cuit de l'appareil, retournez-le et remettez-le en place. Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit prêt. La prochaine fois, utilisez une plus petite quantité de pâte.

LE PLAT EST TROP CUIT

Causes possibles	Solution
Mauvais ingrédients, mauvaises proportions d'ingrédients ou de réglage de l'heure.	Nous recommandons d'utiliser des recettes adaptées au modèle. Idéalement, Choisissez seulement des recettes éprouvées. Tenez compte de la recette pour le réglage du temps de cuisson et du programme de cuisson ainsi que pour le choix des ingrédients, leur quantité et leurs proportions.
Le plat est resté pendant trop longtemps dans l'appareil en mode maintien au chaud après la cuisson.	Nous recommandons d'utiliser la fonction KEEP WARM avec modération. Si votre appareil dispose de la fonction de désactivation de KEEP WARM à l'avance, l'utiliser pour éviter le problème.

LE LIQUIDE DÉBORDE DURANT LA CUISSON

Causes possibles	Solution
Le lait déborde.	En fonction de la qualité du lait utilisé, il peut déborder. Pour éviter ce problème, nous recommandons d'utiliser uniquement du lait ultra-pasteurisé avec une teneur en matières grasses de 2,5 % ou moins. Diluez le lait avec de l'eau si nécessaire.
Les ingrédients n'ont pas été correctement préparés (mal lavés, etc.) Mauvaises proportions ou mauvais ingrédients en général.	Nous recommandons d'utiliser des recettes adaptées pour l'appareil. Choisissez seulement des recettes éprouvées. Tenez compte de la recette pour le réglage du temps de cuisson et du programme de cuisson ainsi que pour le choix des ingrédients, leur quantité et leur taille. Les grains entiers, viandes, poissons et fruits de mer doivent être rincés à fond avant de les cuire.

LE PLAT EST BRÛLÉ

Causes possibles	Solution
La cuve n'a pas été bien lavée après la dernière utilisation. Le revêtement antiadhésif est endommagé.	Vérifiez que la cuve est propre et n'a pas de défauts de revêtement avant la cuisson.
La quantité générale des ingrédients est plus petite que recommandé.	Utilisez des recettes éprouvées et adaptées à l'appareil.
Le temps de cuisson était trop long.	Réduisez le temps ou suivez les recommandations.
Pour les sautés : l'huile n'a pas été ajoutée; les ingrédients n'ont pas été agités ou mélangés.	Ajoutez une quantité d'huile suffisante pour couvrir tout le fond de la cuve. Incorporez soigneusement les ingrédients lors de la préparation de sautés ou mélangez selon les indications données.

Mijoter : pas assez de liquide.	Ajoutez plus de liquide. N'ouvrez pas le couvercle lors de la préparation de mijotés.
Cuisson, pas assez de liquide (les proportions n'ont pas été respectées).	Respectez le ratio recommandé de liquide à solides lors de la cuisson.
Cuisson : la cuve n'a pas été graissée avant la cuisson.	Enduisez le fond et les côtés de la cuve de beurre ou d'huile avant la cuisson (ne pas verser de l'huile à l'intérieur).

LES INGRÉDIENTS PERDENT LEUR FORME PENDANT LA CUISSON

Causes possibles	Solution
Les ingrédients ont été trop remués.	Faites sauter les aliments, ne mélangez pas les ingrédients plus que toutes les 5-7 minutes.
Le temps de cuisson était trop long.	Réduisez le temps ou suivez les recommandations.

LES PRODUITS DE BOULANGERIE SONT TROP HUMIDES

Causes possibles	Solution
Des ingrédients inadéquats ayant provoqué un excès d'humidité ont été utilisés (fruits juteux ou légumes, des petits fruits congelés, crème fraîche, etc.)	Utilisez les ingrédients indiqués dans la recette. Évitez d'utiliser des ingrédients provoquant l'excès d'humidité ou utilisez-les en petites quantités.
Le produit cuisiné a été laissé à l'intérieur de l'appareil avec le couvercle fermé pendant trop longtemps.	Nous recommandons de sortir le produit cuit de l'appareil dès la fin du cycle de cuisson ou de le laisser sur KEEP WARM pendant une courte période de temps seulement.

LES PRODUITS DE CUISSON N'ONT PAS LEVÉ

Causes possibles	Solution
Les œufs et le sucre ont été mal fouettés.	Utilisez les recettes adaptées à l'appareil. Choisir, mesurer et préparer les ingrédients en suivant les recommandations de la recette.
La pâte est restée trop longtemps avant d'être cuite.	
La farine n'a pas été tamisée ou la pâte a été mal pétrie.	
Mauvais ingrédients.	
Mauvaise recette.	

Certains multicuiseurs REDMOND disposent d'une protection contre la surchauffe dans les programmes STEW et SOUP. Dans le cas où il n'y a pas de liquide dans la cuve, l'appareil interrompt automatiquement le programme et passe au maintien au chaud.

Tableau des durées recommandées pour l'étuvage de divers aliments

	Produit	Poids, oz/gr. (morceau)	Eau, ml	Durée de cuisson, min.
1	Porc / filet de bœuf coupé en cubes de 1 ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	20
2	Filet de mouton coupé en cubes de 1 ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	20
3	Filet de poulet coupé en cubes de 1 ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
4	Boulettes de viande / escalopes	6 ½ oz / 180 g (6 morceaux) 16 oz / 450 g (3 morceaux)	2 / 500	20/30
5	Filets de poisson	18 / 500	2 / 500	15
6	Crevettes (cuites, décortiquées, congelées)	18 / 500	2 / 500	5
7	Pommes de terre coupées en cubes de 1 ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
8	Carottes coupées en cubes de 1 ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	20
9	Betteraves coupées en cubes de 1 ½ pouce (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	1 heure
10	Légumes (congelés)	18 / 500	2 / 500	15
11	Œufs	3	2 / 500	5

Notez qu'il ne s'agit que de lignes directives approximatives. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la qualité des produits utilisés et de vos préférences personnelles.

Recommandations pour les modifications de température — MULTICOOK

no	Température	Recommandations pour l'utilisation
1	95 °F (35 °C)	Fermentation de pâte, faire du vinaigre
2	100 °F (40 °C)	Préparation de yogourt
3	110 °F (45 °C)	Levée de pâte
4	120 °F (50 °C)	Fermentation
5	130 °F (55 °C)	Fondant
6	140 °F (60 °C)	Thé vert
7	150 °F (65 °C)	Cuisson de viande sous vide

no	Température	Recommandations pour l'utilisation
8	160 °F (70 °C)	Préparation de punch
9	170 °F (75 °C)	Pasteurisation et thé blanc
10	175 °F (80 °C)	Vin chaud
11	180 °F (85 °C)	Fromage cottage et autre plat requérant beaucoup de temps
12	190 °F (90 °C)	Thé rouge
13	200 °F (95 °C)	Gruau avec du lait
14	212 °F (100 °C)	Meringues et confitures
15	220 °F (105 °C)	Gelée de viande
16	230 °F (110 °C)	Stérilisation
17	240 °F (115 °C)	Sirop de sucre
18	250 °F (120 °C)	Poitrine de bœuf
19	260 °F (125 °C)	Viande mijotée
20	270 °F (130 °C)	Crèmes
21	275 °F (135 °C)	Faire dorer
22	280 °F (140 °C)	Fumer
23	290 °F (145 °C)	Poisson et légumes à l'étouffée (enveloppés dans une feuille d'aluminium)
24	300 °F (150 °C)	Viande à l'étouffée (enveloppés dans une feuille d'aluminium)
25/ 28	310 °F (155 °C) – 340 °F (170 °C)	Steak, poulet, filet de poisson et légumes sautés

Table des paramètres par défaut

Programme	Recommandations pour l'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage de temps / Intervalle	Départ différé	Étape du préchauffage	Maintien au chaud
MULTICOOK	Réglez le temps de cuisson et la température selon vos besoins pour la préparation de tous les plats	15 min	2 min — 1 heure / 1 min 1 heure — 15 heures / 5 min	+	—	+
STEW/CHILI	Viandes, du poisson ou des légumes mijotés Préparation du chili à la viande, végétarien, volaille	1 heure	20 min — 8 heures / 5 min	+	—	+
BAKE	Cuisson des gâteaux, tartes, crèmes, pâtes feuilletées et de la pâte à la levure	1 heure	20 min — 8 heures / 5 min	+	—	+
BOIL	Viande, poisson, et légumes bouillis	40 min	5 min — 4 heures / 5 min	+	—	+
SOUP	Préparation de la soupe	1 heure	20 min — 6 heures / 5 min	+	—	+
SAUTE	Sauté de viande, de volaille et de légumes	15 min	5 min — 1 heure et 30 min / 1 min	—	—	+
RICE/GRAINS	Cuisson de différents types de céréales	35 min	5 min — 4 heures / 5 min	+	—	+
PASTA	Cuisson des pâtes, les saucisses et les œufs	10 min	2 min — 30 min / 1 min	—	+	+
STEAM	Viande, poisson, légumes, volailles et fruits de mer étuvés	30 min	5 min — 2 heures / 5 min	+	+	+
PILAF	Préparation différents types de riz pilaf	1 heure	20 min — 1 heure et 30 min / 10 min	+	—	+
VACUUM	Cuisson des aliments sous vide	2 heures 30 min	10 min — 12 heures / 5 min	+	—	—
SAUCE	Cuisson différents types de sauces	20 min	5 min — 10 heures / 5 min	+	—	+
YOGURT	Préparation du yogourt	8 heures	30 min — 12 heures / 30 min	+	—	—
SLOW COOK	Préparation des plats à cuisson lente	3 heures	30 min — 12 heures / 10 min	+	—	—
PANCAKE	Préparation de différents types de crêpes	10 min	5 min — 1 heure et 30 min / 1 min	—	+	—
OATMEAL	Cuisson du gruau avec du lait	10 min	5 min — 1 heure / 1 min 1 heure — 4 heures / 5 min	+	—	+

Programme	Recommandations pour l'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage de temps / Intervalle	Départ différé	Étape du préchauffage	Maintien au chaud
CRUST	Dorer des plats	30 min	5 min — 1 heure / 1 min	—	—	+
PIZZA	Cuisson de la pizza	25 min	20 min — 1 heure / 5 min	—	—	+
BREAD	Cuisson du pain	2 heures	1 heure — 6 heures / 10 min	—	—	—
DESSERT	Préparation de différents desserts	30 min	5 min — 3 heures / 5 min	+	—	+
EXPRESS	Préparation d'un plat de céréales à partir de céréales à cuisson rapide	20 min	—	—	—	+

VII. AVANT DE CONTACTER UN CENTRE DE SERVICE

Codes d'erreur	Description de l'erreur	Traitement des erreurs
E1–E4	Erreur du système (défaillance possible du capteur de température).	Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la cuve! Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir de dix à quinze minutes, ajoutez de l'eau ou du bouillon et reprenez la cuisson. Si ceci ne fonctionne pas, apportez la machine à un centre de service autorisé.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Défaillance de la tension d'alimentation.	Vérifiez la tension d'alimentation.
Le plat prend trop de temps pour cuire.	Interruption de la tension d'alimentation.	Vérifiez la tension d'alimentation.
	Il y a un corps étranger entre la marmite et l'élément de chauffage.	Enlevez l'objet étranger.
	La marmite n'est pas correctement positionnée.	Placez la marmite correctement.
	L'élément chauffant est sale.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant.

L'emballage, le manuel de l'utilisateur et l'appareil lui-même doivent être emportés au point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Ne pas jeter les déchets électroniques avec les ordures ménagères afin d'aider à protéger l'environnement.

© REDMOND. Tous droits réservés. 2015

La reproduction, le transfert, la distribution, la traduction ou autre remaniement du présent document ou d'une partie de celui-ci sans une autorisation écrite préalable de REDMOND est interdite.

⚠ *Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de utilizar la unidad y guárdelas para futuras consultas. Seguir cuidadosamente estas instrucciones puede prolongar considerablemente la vida útil de su aparato.*

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar unas precauciones básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No utilice el aparato para otro uso o fin que los especificados. El incumplimiento de las instrucciones del producto puede provocar daños que no serán cubiertos por la garantía. El fabricante no es responsable de las consecuencias de un uso inadecuado.
- Antes de instalar el aparato, asegúrese de que su voltaje se corresponde con la tensión de alimentación de su casa (consulte las especificaciones de la placa de datos o los datos técnicos del aparato). Usar un voltaje diferente puede provocar un incendio, accidentes o daños en el aparato.
- Al utilizar el cable de extensión, asegúrese de que su voltaje es el mismo que el especificado en el aparato. El aparato debe estar conectado a tierra. Asegúrese de que está conectado a una toma de corriente a tierra. De lo contrario, puede ocurrir una descarga eléctrica. Utilice únicamente cables alargadores conectados a tierra.
- Cocine únicamente en el recipiente.
- Durante su uso, el aparato alcanza una temperatura elevada. No toque las superficies calientes. Para evitar lesiones, no se apoye sobre el aparato abierto. No levante ni mueva la unidad mientras esté en funcionamiento.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas. Nunca toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable de alimentación para desenchufarlo; en su lugar, sujete el enchufe y tire para desconectar.

- Siempre conecte primero el cable al aparato y luego enchufe el cable al enchufe de pared. Para desconectar, ponga todos los controles en "off" y luego desenchúfelo.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes. Un cable dañado puede causar descargas eléctricas e incendio, o provocar fallos no cubiertos por la garantía.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de averías o daños dañado del aparato de cualquier tipo. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste. No se permite ningún tipo de modificaciones o ajustes en el producto. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un centro de reparación autorizado de servicio.
- Nunca use el aparato sobre superficies blandas.
- No cubra la unidad con ninguna tela o material durante el funcionamiento. De lo contrario, puede ocurrir un sobrecalentamiento o un funcionamiento defectuoso.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Siga las instrucciones generales de mantenimiento y de limpieza al limpiar la unidad.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos. No lave el aparato con agua de un grifo abierto.
- El uso del aparato por parte de niños o cerca de niños debe ser supervisado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores, así como personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, si se les proporciona supervisión o instrucción en el uso seguro del aparato y comprenden todos los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato, el cable y todos los ma-

teriales de embalaje fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- El uso de accesorios adjuntos no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un calentador de gas o un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

¡ATENCIÓN!

- Debe utilizarse un cable de alimentación corto y desmontable para reducir los riesgos que pueden ocurrir al enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Existen cables de alimentación o alargadores más largos y separables que pueden ser utilizados si se usan con cuidado.
- Si utiliza un cable de alimentación o alargador más largo y desmontable:
- La clasificación eléctrica del cable de alimentación o alargador debe ser como mínimo de un nivel igual a la clasificación eléctrica del aparato. Usar un voltaje diferente puede provocar incendios u otros accidentes, que pueden causar daños al aparato o cortocircuitos.
- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue del mostrador o mesa para que los niños o animales no puedan tirar de él y no sea posible tropezar con él accidentalmente.
- Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el alargador deberá ser un cable de 3 hilos con toma de tierra.

Especificaciones técnicas

Modelo RMC-250A
Potencia ..... 860 W
Voltaje ..... 120 V, 60 Hz
Capacidad del recipiente ..... 4.2 Qt / 4 L
Recubrimiento del recipiente ..... cerámico antiadherente
Calentamiento 3D ..... sí
Display ..... LCD
Válvula de salida de vapor ..... desmontable

Programs

1. MULTICOOK
2. STEW/CHILI (GUISAR/CHILI)
3. BAKE (HORNEAR)
4. BOIL (HERVIR)
5. SOUP (SOPA)
6. SAUTE (ASAR)
7. RICE/GRAINS (ARROZ/CEREALES)
8. PASTA (PASTA)
9. STEAM (VAPOR)
10. PILAF (PAELLA)
11. VACUUM (VACIO)
12. SAUCE (SALSA)
13. YOGURT (YOGUR)
14. SLOW COOK (COCCION LENTA)
15. PANCAKE (CREPE)
16. OATMEAL (GACHAS DE AVENNA)
17. CRUST (CORTEZA)
18. PIZZA (PIZZA)
19. BREAD (PAN)
20. DESSERT (POSTRES)
21. EXPRESS

Funciones

Función MASTERCHIEF (ajusta el tiempo y la temperatura de preparación durante el ciclo de cocción,crea y guarda programas personales) ..... Sí

Función conservador de calor ..... hasta 24 horas
Desconexión previa del conservador de calor ..... Sí
Función de recalentamiento ..... hasta 24 horas
Función del programador de inicio ..... hasta 24 horas

Arreglo embalaje

Robot de cocina ..... 1 pz.
Recipiente extraible ..... 1 pz.
Tapa interior desmontable ..... 1 pz.
Base para preparación al vapor ..... 1 pz.
Bandeja de vapor ..... 1 pz.
Pinzas de extracción del recipiente ..... 1 pz.
Cuchara de servir ..... 1 pz.
Paleta para remover ..... 1 pz.
Paleta de cocina ..... 1 pz.
Soporte para la cuchara de servir / paleta para remover ..... 1 pz.
Libro de cocina“100 Recetas” ..... 1 pz.
Manual de uso ..... 1 pz.
2 años de garantía ..... 1 pz.
Cable de alimentación ..... 1 pz.
Embalaje ..... 1 pz.

De acuerdo con la política de mejora continua, el fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación en el diseño, los componentes del paquete o las especificaciones técnicas del producto sin previo aviso.

Conjunto del dispositivo A1

1. Cuerpo
2. Asa de transporte
3. Tapa
4. Tapa interior desmontable
5. Recipiente extraible
6. Colector del condensado

7. Toma de liberación de vapor
8. Panel de control con display
9. Cuchara de servir
10. Paleta para remover
11. Paleta de cocina
12. Base para preparación al vapor
13. Bandeja de vapor
14. Pinzas para la extracción del recipiente
15. Soporte para cuchara de servir/paleta para remover
16. Vaso de medidas
17. Cable de alimentación

Panel de control A2

1. Utilice el botón de CANCEL/REHEAT para activar / desactivar la función de recalentamiento, para interrumpir un programa, para borrar los ajustes.
2. Use el botón TIME DELAY para entrar en el ajuste del programador de inicio, para seleccionar las horas y los minutos en el programador de inicio, para guardar un programa personal en la memoria.
3. Display
4. Use el botón START / KEEP WARM para iniciar el programa, deshabilitar el conservador de calor por adelantado.
5. Use el botón TEMP para entrar en los modos de ajuste de tiempo de preparación y de temperatura (en programas automáticos, excepto el YOGURT y EXPRESS).
6. Use el botón MENU para entrar en el modo de selección de programas; para restablecer un programa seleccionado para una configuración predeterminada, para restablecer todos los programas a los ajustes de fábrica (en el modo de espera).
7. Use el botón «–» para reducir los valores de hora y minutos en la hora actual, el tiempo de preparación y los modos de ajuste del programador de inicio; para reducir la temperatura (en todos los programas, excepto YOGURT y EXPRESS); para seleccionar un programa.
8. Use el botón «+» para aumentar los valores de hora y minutos en la hora actual, el tiempo de preparación, y los modos de ajuste de retardo de tiempo; para aumentar la temperatura (en todos los programas, excepto YUGURT y EXPRESS); para seleccionar un programa.
9. Use el botón OK para continuar con el siguiente paso en la selección de programas, el tiempo de preparación, la temperatura y los modos actuales de ajuste de tiempo.

Display A3

1. Indicador de temperatura (en todos los programas excepto en YOGURT y EXPRESS)
2. Indicador de proceso de preparación Cooking progress
3. Indicadores de selección de programas Selected program
4. Timer / Tiempo actual / Programador de inicio
5. Indicador de ajuste de modos Tiempo actual / Programador de inicio
6. Indicador de tiempo de preparación Cook time
7. Indicador de recalentamiento Reheat

El robot de cocina REDMOND RMC-250A está equipado con un panel de control táctil y una pantalla LCD retroiluminada (3 colores) que indica los diferentes modos de funcionamiento y el estado de funcionamiento actual.

Modo de color de operación retroiluminada

Color retro iluminado	Modo de operación
AZUL	Modo de espera; se muestra el tiempo actual
	El programador de inicio está en marcha, se muestran el indicador del TIME DELAY y el valor del Timer
VERDE	El programa está en marcha, se muestran los indicadores del tiempo de la cuenta atrás, del programa seleccionado y del COOK TIME.
NARANJA	El conservador de calor o el recalentamiento están en marcha. El tiempo está corriendo.

I. ANTES DEL PRIMER USO

Desembale cuidadosamente el aparato y retire todos los materiales de embalaje y pegatinas, salvo la que tiene el número de serie de la unidad. La ausencia del número de serie le privará de los beneficios de la garantía. Limpie todas las superficies interiores y exteriores del aparato con un paño suave y húmedo. Lave el recipiente con agua tibia y jabón. Enjuague

y seque bien. Es normal que el aparato desprenda olor durante el primer uso del aparato y eso no indica un funcionamiento deficiente. En tal caso, limpie el aparato.

⚠ *¡ATENCIÓN! ¡No utilice el dispositivo después de un funcionamiento deficiente!*

Después de transportarlo o almacenarlo a bajas temperaturas, deje que el aparato permanezca a temperatura ambiente durante al menos 2 horas antes de usarlo.

II. FUNCIONAMIENTO DEL ROBOT DE COCINA

Antes de su uso

Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y dura alejada de paredes con papel pintado, revestimientos decorativos y cualquier otro objeto o armario a los que pueda dañar el vapor, la humedad o las altas temperaturas. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que las partes externas e internas de la olla a presión eléctrica no tienen abolladuras, grietas ni ningún otro daño visible. No debe haber ningún obstáculo entre el elemento calefactor y el recipiente.

Para restaurar los ajustes de fábrica

El Robot de cocina está equipado con una unidad de memoria no volátil. En caso de una escasez de energía el dispositivo reanuda su funcionamiento sin ninguna pérdida de memoria. Para restablecer la configuración predeterminada presione y mantenga presionado el botón MENU. El dispositivo produce una señal audible y restaura la configuración de fábrica.

Ajuste del reloj

Enchufe el aparato. Pulse y mantenga pulsada la tecla «+» o el botón «–». Los indicadores de los botones «+», «–» y OK y el indicador de tiempo actual comienzan a parpadear. Pulse el botón «+» para aumentar y «–» para reducir el tiempo. Cuando se alcanza el valor máximo, el dispositivo vuelve al valor mínimo. Pulse y mantenga pulsado el botón correspondiente hacia abajo para desplazarse por los dígitos. Establezca las horas, pulse OK y ajuste los minutos. Después de que la hora actual se ajuste pulse el botón CANCEL/REHEAT.

Ajuste del tiempo de preparación

El tiempo por defecto se puede ajustar para cada programa (excepto EXPRESS). El rango de ajuste de tiempo y el intervalo dependen del programa seleccionado.

Para ajustar el tiempo de preparación:

1. Pulse el botón MENU. Los indicadores de los botones START / KEEP WARM, OK, y «+», «–» empiezan a parpadear. Pulse el botón «+» o «–» para seleccionar un programa. Se muestra el tiempo por defecto para cada programa.
2. Pulse el botón OK y ajuste el tiempo de preparación. Los indicadores de los botones START / KEEP WARM, «+», y «–», el indicador COOK TIME parpadean (el indicador de botón TEMP parpadea en MULTI-COOK). Si la función de programador de inicio es aplicable para el programa seleccionado entonces el indicador de botón TIME DELAY parpadea.
3. Pulse el botón «+» para aumentar y «–» para reducir el tiempo. Establezca las horas, pulse OK, y ajuste los minutos. Pulse y mantenga pulsado el botón correspondiente para desplazarse por los dígitos. Cuando se alcanza el valor máximo, el dispositivo vuelve al valor mínimo.
4. Para cancelar los ajustes pulse CANCEL/REHEAT y empiece de nuevo.

Para cambiar entre Fahrenheit / Centígrados

Su Robot de cocina RMC-250A puede cambiar de Fahrenheit a Centígrados y de Centígrados a Fahrenheit:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón TIMER / TEMPERATURE durante tres segundos en el modo de espera. El indicador del botón se ilumina. Los indicadores «° C» y «100» y parpadean.
2. Para cambiar a Fahrenheit presione «–» o «+». Los indicadores «° F» y «212» parpadean.
3. Para volver atrás presione «–» o «+».

4. Para guardar el ajuste no presione ningún botón durante tres segundos.

Función Time Delay

La función permite al aparato finalizar en un momento determinado. El programa se puede retrasar hasta 24 horas en intervalos de 10 minutos. Para ajustar el temporizador:

1. Seleccione el programa y ajuste el tiempo de preparación. Pulse TIME DELAY (el indicador del botón se enciende, aparece el indicador de TIME DELAY). Los indicadores de los botones START / KEEP WARM, OK, «+» y «–» parpadean.
2. Pulse el botón «+» para aumentar y «–» para reducir el tiempo. Pulse y mantenga pulsado el botón hacia abajo para desplazarse por los dígitos. Cuando se alcanza el valor máximo el dispositivo vuelve al valor mínimo.
3. Una vez que ajuste la hora, vuelva a presionar el botón TIME DELAY, y use «+» y «–» para ajustar los minutos.
4. Para cancelar los ajustes pulse CANCEL/REHEAT y empiece de nuevo.

La función no es aplicable en SAUTE, PASTA, PANCAKE, PIZZA, BREAD, CRUST, EXPRESS.

Función Keep Warm

La función se activa automáticamente al final del proceso de preparación y mantiene el plato caliente a 170-175 ° F (75-80 ° C) durante un máximo de 24 horas. Cuando el robot de cocina está en el conservador de calor el indicador del botón START / KEEP WARM se apaga, el indicador del botón CANCEL/REHEAT se ilumina. El indicador de REHEAT se muestra, el tiempo del conservador de calor comienza a progresar.

Previa desconexión de Keep Warm

Para desactivar la función durante el ciclo, presione y mantenga presionado el botón START / KEEP WARM, hasta que el indicador del botón CANCEL/REHEAT se apague. Para activar la función pulse y mantenga pulsado START / KEEP WARM, el indicador del botón CANCEL/REHEAT se ilumina.

Función Reheat

Recalienta los platos fríos. Para recalentar:

1. Siga los pasos 1-2 en el «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».
2. Pulse y mantenga pulsado el botón de CANCEL/REHEAT. El indicador del botón se ilumina y el dispositivo comienza a recalentar el plato. El indicador de recalentamiento se muestra y el temporizador cuenta el tiempo de recalentamiento. El aparato calienta la comida hasta 170 ° F (75 ° C) y mantiene la temperatura hasta 24 horas. Para desactivar la función presione CANCEL/REHEAT (el indicador del botón se apaga).

La función puede operar por un período de 24 horas, sin embargo, se recomienda utilizar con moderación ya que la exposición térmica prolongada a veces puede afectar el sabor de la comida.

Función MASTERCHIEF

El Robot de cocina REDMOND RMC-250A está equipado con la función versátil MASTERCHIEF, lo que hace que las opciones sean casi infinitas. La función se puede crear hasta 10 ajustes de tiempo y de temperatura durante un ciclo (excepto los programas EXPRESS y YOGURT). La secuencia completa de los ajustes de tiempo y temperatura se puede guardar en la memoria. Utilice MASTERCHIEF para crear sus propios programas.

El tiempo de SAUTE y CRUST no debe exceder de 2 horas, para evitar el sobrecalentamiento.

Activar / desactivar la función de conservador de calor, sin necesidad de cambiar el tiempo de preparación o la temperatura no es considerado como un ajuste.

MASTERCHIEF puede ser una herramienta muy útil cuando se utiliza con recetas complicadas, que requieren técnicas de múltiples etapas de cocción (carne de res (beef stroganoff), sopas, pastas, mermeladas, etc.).

Para Ajustar la Temperatura

1. Pulse el botón TEMP durante el programa de preparación. El Indicador de temperatura parpadea.
2. Use «+» y «–» para ajustar la temperatura de 95 a 340 ° F (35 a 170 ° C) en intervalos de 1 grado.

3. Para guardar la temperatura no presione ningún botón durante 5 segundos.

¡Nota! El dispositivo desactiva automáticamente la función KEEP WARM si la temperatura de funcionamiento del programa está por debajo de 170 ° F (75 ° C). Los ajustes de temperatura anteriores se tienen en cuenta.

Para Ajustar el Tiempo:

1. Pulse TEMP dos veces mientras el programa está en curso. El valor del tiempo empieza a parpadear.
2. Use «+» para aumentar el valor de tiempo en incrementos de 1 hora. Utilice «–» para aumentar el valor de tiempo en incrementos de 1 minuto. Los valores de la hora y el minuto aumentan independientemente el uno del otro. Después de que se alcanza el valor máximo de ajuste se inicia desde el valor mínimo. Pulse y mantenga pulsado el botón correspondiente hacia abajo para desplazarse por los dígitos.
3. Para guardar el tiempo, no presione ningún botón durante 5 segundos.

Si se establece el tiempo de cocción de «00:00», el programa detiene su funcionamiento.

No introducir más de un ajuste dentro de un minuto, ya que el aparato sólo salvará el último ajuste realizado. Si la receta requiere cambiar tanto el tiempo y la temperatura pulse el botón TEMP después de entrar en el tiempo o ajuste de la temperatura.

El aparato guardará ambos ajustes como uno.

Guardar el Ajuste del Programa

Dentro de los 3 minutos después de finalizado el ciclo se puede guardar el programa ajustado en la memoria del aparato, sustituyendo el programa inicial por el nuevo. La pantalla muestra la cuenta de 3 minutos en incrementos de 1 segundo.

Para guardar el programa pulse el botón TIME DELAY antes de que se complete la cuenta atrás. Para salir sin guardar presione CANCEL/REHEAT.

Para Ejecutar un Programa Guardado

1. Use los botones MENU y, «+» y «–» — para seleccionar el programa que fue ajustado y guardado previamente. En lugar de la hora predeterminada, la pantalla muestra el signo «----».
2. Pulse START / KEEP WARM. Durante el ciclo, una señal audible corta se produce para indicar cada ajuste de tiempo y de temperatura. Si el tiempo o la temperatura del programa se ajustaron de nuevo, el aparato ofrecerá guardar el nuevo programa en la memoria después de que se complete el ciclo de preparación.

Los programas guardados se pueden ajustar de la misma manera como el automático. Sin embargo, los nuevos ajustes realizados en el programa cancelan todos los demás ajustes que se suponía iban a seguir.

Para Restaurar los Ajustes de Fábrica

1. El aparato permite restablecer un programa ajustado o todos ellos de nuevo a su configuración predeterminada. Seleccione el programa ajustado y pulse OK. Para confirmar pulse restablecer y mantenga pulsado el botón MENU. El programa restablecerá la configuración predeterminada.
2. El programa eliminado será reemplazado por el programa de preparación automática inicial.

Para restaurar todos los programas de nuevo a la configuración de fábrica, presione y mantenga presionado el botón MENU durante 3-4 segundos en el modo de espera.

Procedimiento de Operación Estándar de Programas Automáticos

1. Mida los ingredientes según la receta y colóquelos en el recipiente extraíble. Asegúrese de que todos los ingredientes se encuentran por debajo de la marca máxima de llenado en el interior del recipiente.
2. Coloque el recipiente en el interior del aparato. El recipiente debe estar en pleno contacto con el elemento calefactor. Cierre la tapa hasta que encaje en su lugar. Enchufe el aparato.
3. Pulse el botón MENU para seleccionar un programa. Use «+» y «–» para desplazarse por el menú. Los indicadores de los botones START / KEEP WARM, OK, y «+», «–» y el indicador del programa seleccionado empiezan a parpadear. Si la función de programador de inicio es aplicable para el programa seleccionado entonces el indicador de botón TIME DELAY se enciende.
4. Presione el botón OK y ajuste el tiempo del programa.

5. Retrase el programa si es necesario.
6. Pulse y mantenga pulsado el botón START / KEEP WARM. Los indicadores de los botones START /KEEP WARM y CANCEL/REHEAT se iluminan. El ciclo comienza; la cuenta regresiva comienza. Se muestra el indicador de progreso de la cocción.
7. Después de que el ciclo se ha completado se escucha un sonido audible. Dependiendo de la configuración del dispositivo o bien entra en el conservador de calor (el indicador del botón CANCEL/REHEAT se ilumina, el temporizador cuenta el tiempo del conservador de calor) o en el modo de espera.
8. Para detener el ciclo, para cancelar el programa o para desactivar el conservador de calor, presione y mantenga presionado el botón CANCEL/REHEAT.

Programa MULTICOOK

El programa se puede utilizar para cocinar cualquier plato con sus propios ajustes de tiempo y temperatura. El dispositivo desactiva automáticamente la función del conservador de calor si la temperatura de funcionamiento del programa está por debajo de 170 ° F (75 ° C). Presione el botón START / KEEP WARM durante el programa para activar la función (el indicador del botón CANCEL/REHEAT se ilumina).

Puede configurar manualmente 28 ajustes de temperatura de 95 ° F (35 ° C) a 340 ° F (170 ° C).

⚠ *¡CUIDADO! El tiempo de preparación no debe superar las 2 horas si la temperatura está por encima de 280 ° F (140 ° C).*

El tiempo de cocción se puede ajustar desde 2 minutos a 15 horas en intervalos de 1 minuto (para un período desde 2 minutos hasta 1 hora) y en intervalos de 5 minutos (para un periodo de 1 hora hasta 15 horas).

1. Siga los pasos 1-4 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».
2. Utilice el botón TEMP para ajustar la temperatura. El indicador del botón TEMP se ilumina, los indicadores de los botones START / KEEP WARM, OK, TIME DELAY, y «+», «–» empiezan a parpadear.
3. Use «+» para aumentar y «–» para disminuir la temperatura. Pulse y mantenga pulsado el botón correspondiente hacia abajo para desplazarse por los dígitos. Cuando se alcanza el valor máximo el dispositivo vuelve al valor mínimo.
4. Siga los pasos 5-8 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».

Programa STEW/CHILI

El programa está recomendado para guisar carne, pescado, verduras y mariscos. Hace carne, vegetariano, chile aves de corral. El tiempo por defecto es de 1 hora. Se puede ajustar desde 20 minutos a 8 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa BAKE

El programa se recomienda para hornear pasteles, tartas, budines, hojaldre y pastelería de levadura. El tiempo por defecto es de 1 hora. Se puede ajustar desde 20 minutos a 8 horas en intervalos de 5 minutos. Se recomienda deshabilitar el conservador de calor al hornear.

Programa BOIL

El programa es recomendado para hervir verduras, pescado, carne, y diferentes legumbres. El tiempo por defecto es de 40 minutos. Se puede ajustar desde 5 minutos a 4 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa SOUP

El programa es recomendado para la fabricación de diferentes tipos de sopa, caldo, y preparación de bebidas de frutas y bayas. El tiempo por defecto es de 1 hora. Se puede ajustar desde 20 minutos a 6 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa SAUTE

El programa está recomendado para saltear carne, pescado, aves, verduras y mariscos. El tiempo por defecto es de 15 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 1 hora y 30 minutos en intervalos de 1 minuto. La función de programador de inicio no se aplica para el programa.

Saltee con la tapa abierta a menos que diga lo contrario la receta. Para evitar que los alimentos se quemen siga las instrucciones dadas en el libro de recetas y remueva los ingredientes a fondo mientras saltea. Deje que el dispositivo se enfríe antes del próximo uso en SAUTE.

Programa RICE/GRAINS

El programa se recomienda para cocinar el arroz y otros granos. El tiempo por defecto es de 35 minutos. Se puede ajustar desde 5 minutos hasta 4 horas en intervalos de 5 minutos.

Programa PASTA

El programa se recomienda para cocinar pastas, huevos, etc. El tiempo por defecto es de 10 minutos. El tiempo de preparación se puede ajustar manualmente de 2 a 30 minutos con intervalos de 1 minuto. La función de programador de inicio no se aplica para el programa.

La cuenta atrás se inicia después de que el aparato alcance la temperatura de funcionamiento requerida (el agua llega a hervir).

1. Llene el recipiente con agua. No llene por encima de la marca máxima de llenado en el interior del recipiente.
2. Siga los pasos 1-6 de «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».
3. Una vez el agua llega a hervir el dispositivo produce una señal audible que avisa de que hay que poner los ingredientes dentro del recipiente. Abra cuidadosamente la tapa, agregue los ingredientes en el agua hirviendo y cierre la tapa hasta que encaje en su lugar.
4. Siga los pasos 6-8 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».

⚠ *¡Nota! Al cocinar los alimentos pueden producir espuma, abra la tapa unos minutos después de agregar los ingredientes en el agua para evitar que la espuma de hirviendo sale.*

Programa STEAM

El programa está recomendado para cocer al vapor carne, pescado, verduras, mariscos, etc. El tiempo por defecto es de 30 minutos. Se puede ajustar a partir de 5 minutos a 2 horas en intervalos de 5 minutos. La cuenta atrás comienza después que el agua empiece a hervir por completo proporcionando suficiente vapor.

Siempre que cocine al vapor use la bandeja de vapor:

1. Llene el recipiente con 2 ½ - 4 tazas (600 a 1000 ml) de agua. Coloque la bandeja de vapor en el interior del recipiente.
2. Mida los ingredientes según la receta, y de manera uniforme los distribuye en el interior de la bandeja.
3. Siga los pasos 2-8 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos».

Programa PILAF

El programa está recomendado para la fabricación de diferentes paellas de arroz. El tiempo por defecto es de 1 hora. Se puede ajustar de 20 minutos a 1 hora 30 minutos con intervalos de 10 minutos.

Programa VACUUM

El programa se recomienda para cocinar productos sellados al vacío. El tiempo por defecto es de 2 horas y 30 minutos. Se puede ajustar entre 10 minutos y 12 horas en intervalos de 5 minutos. La función de conservador de calor no es aplicable para el programa.

Programa SAUCE

El programa está recomendado para la fabricación de diferentes tipos de salsas. El tiempo por defecto es de 20 minutos. El tiempo de preparación se puede ajustar manualmente desde 5 minutos hasta 10 horas en intervalos de 5 minutos. Cocine con la tapa abierta o cerrada, dependiendo de la receta.

Programa YOGURT

El programa está recomendado para hacer yogur. El tiempo por defecto es de 8 horas. Se puede ajustar de 30 minutos a 12 horas, con intervalos de 30 minutos. La función de conservador de calor no es aplicable para el programa.

Programa SLOW COOK

El programa está recomendado para la fabricación de platos cocinados lentamente. El tiempo por defecto es de 3 horas. Se puede ajustar desde 30 minutos a 12 horas en intervalos de 10 minutos. La función de conservador de calor no es aplicable para el programa.

Programa PANCAKE

El programa se recomienda para cocinar diferentes tipos de crepes. El tiempo por defecto es de 10 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 1

hora 30 minutos en intervalos de 1 minuto. Las funciones de conservador de calor y programador de inicio no son aplicables para el programa.

Programa OATMEAL

El programa está recomendado para cocinar la harina de avena, diferentes papillas con leche. El tiempo por defecto es de 10 minutos. Se puede ajustar desde 5 minutos hasta 4 horas en intervalos de 1 minuto (para un período de 5 minutos hasta 1 hora) y de 5 minutos (intervalos durante un período de 1 hora hasta 4 horas).

Use leche pasteurizada baja en grasa para cocinar. Para obtener los mejores resultados y con el fin de impedir que la leche hirviendo se salga, le recomendamos que haga lo siguiente:

- enjuague el grano (arroz, mijo, etc.) a fondo hasta que el agua salga clara;
- unte los lados del recipiente con mantequilla;
- siga las proporciones sugeridas en el libro de recetas, aumente o reduzca la cantidad de ingredientes proporcionalmente;
- use leche entera diluida a la mitad con agua.

Si usted no pudo conseguir el resultado deseado, utilice el programa versátil MULTICOOK. El ajuste de la temperatura óptima es de 200 ° F (95 ° C).

Programa CRUST

El programa está recomendado para dorar. El tiempo por defecto es de 30 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 1 hora en intervalos de 1 minuto. La función de programador de inicio no es aplicable para el programa.

Programa PIZZA

El programa está recomendado para hacer pizza. El tiempo por defecto es de 25 minutos. Se puede ajustar de 20 minutos a 1 hora con intervalos de 5 minutos. La función de programador de inicio no es aplicable para el programa.

Programa BREAD

El programa está recomendado para la preparación de pan blanco y panes de trigo-centeno. El programa incluye ciclo de completo de preparación a partir del proceso de elevación de la masa y hasta el momento en que obtiene el producto fresco recién horneado. El tiempo por defecto es de 2 horas. El tiempo de preparación se puede ajustar manualmente de 1 a 6 horas con intervalos de 10 minutos. Las funciones de conservador de calor y de programador de inicio no son aplicables para el programa.

Antes de utilizar una harina para hornear, le aconsejamos que la tamice para añadir un poco de aire a la misma.

¡CUIDADO! Use guantes de cocina cuando manipule la unidad y retire el pan caliente.

Programa DESSERT

El programa está recomendado para la fabricación de diferentes postres. El tiempo por defecto es de 30 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 3 horas con intervalos de 5 minutos.

Programa EXPRESS

El programa está recomendado para arroz de cocción rápida y otros granos. El tiempo por defecto es de 20 minutos. El tiempo no se puede ajustar. La función de programador de inicio no se aplica para el programa.

Siga los pasos 1-2 del «Procedimiento Operativo Estándar para los Programas Automáticos», a continuación los pasos 6-8 (saltarse los pasos 3-5).

III. CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

- Preparación de masas
- Elaboración de queso
- Esterilizaciones
- Pasteurizaciones

IV. ACCESORIOS ADICIONALES

Los accesorios adicionales se pueden adquirir por separado. Puede obtener más información sobre el surtido de productos, precios y accesorios compatibles en WWW.MULTICOOKER.COM y a través de los distribuidores autorizados en su país.

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PAUTAS GENERALES

Antes de empezar a limpiar el aparato, asegúrese de que está desconectado y está frio. Antes de la primera utilización o con el fin de eliminar el olor, cueza al vapor con medio limón durante 15 minutos usando el programa STEAM.

Utilice un paño suave y un jabón suave para limpiar. Recomendamos limpiar el aparato después del cada uso.

⚠ *No utilice una esponja con superficie dura o abrasiva; los métodos de limpieza solventes y abrasivos no están permitidos.*

STOP *No sumerja el dispositivo en agua o lo lave bajo el agua corriente.*

Limpie la carcasa, según sea necesario. Recomendamos limpiar la tapa interior de aluminio, el recipiente extraíble y la válvula de vapor después de cada uso. El recipiente es apto para el lavavajillas. Asegúrese de limpiar la superficie exterior del recipiente después de la limpieza para asegurarse de que esté completamente seco antes del siguiente uso.

Limpie la tapa de aluminio interior después de cada uso (no apta para el lavavajillas):

1. Abra la tapa. Pulse 2 soportes de plástico situados en el lado interior de la tapa.
2. Retire con cuidado la tapa de aluminio interior tirando de él hacia usted y hacia arriba.
3. Limpie la superficie de la tapa interior con un paño húmedo. Limpie con jabón suave y agua si es necesario.
4. Coloque la tapa de aluminio en la ranura superior, alinee con la tapa principal, y empuje los soportes de plástico hasta que la tapa encaje en su lugar.

Limpie la válvula de salida de vapor después de cada uso:

1. Retire la tapa de aluminio interior y tire suavemente de la válvula de vapor sujetándola por la cornisa con el fin de quitarla.
2. Enjuague la válvula a fondo.
3. Deje que la válvula se seque y vuelva a ponerla en su lugar.

El condensado se acumula en el colector de condensación, situado en la parte posterior de la unidad:

1. Tire del colector de condensación hacia usted para retirarlo.
2. Retire el condensado. Enjuague el colector, siguiendo las directrices de limpieza prestadas, y colóquelo nuevamente en su lugar.

VI. CONSEJOS ÚTILES

Las Posibles Causas de los Problemas que Surgen y la Manera de Resolverlos

Este capítulo le familiariza con los consejos prácticos y soluciones a algunos problemas comunes que pueden surgir al usar el robot de cocina.

EL PLATO ESTA POCO COCIDO

Causas Posibles		Resolver el Problema
La tapa del dispositivo se ha abierto o no se ha cerrado correctamente.		Trate de evitar la apertura de la tapa durante la cocción. Cierre la tapa hasta que encaje en su lugar. Asegúrese de que el anillo de sellado de caucho situado en el lado interior de la tapa no está deformado o dañado de alguna forma.
La temperatura no se alcanzó debido a que el recipiente y el elemento calefactor no encajaban muy juntos.		No debe haber ningún objeto extraño entre la tapa y el cuerpo del dispositivo, retire los si los hubiere. Asegúrese siempre de que el elemento calefactor está limpio y encaja perfectamente junto con el recipiente antes de cocinar.
Se eligieron los ingredientes o los ajustes incorrectos No se observaron las proporciones generales, el tamaño de los ingredientes era demasiado grande. La configuración de la hora estaba equivocada. La receta elegida no es apropiada para el dispositivo.		Recomendamos el uso de recetas ajustadas para el dispositivo. Elija sólo recetas probadas. Establezca el tiempo y el programa de preparación, elija los ingredientes, las proporciones y el tamaño de los ingredientes según la receta.
Cocinar al vapor: la cantidad de agua en el recipiente es demasiado pequeña para proporcionar suficiente vapor.		Utilice la cantidad de agua recomendada. En caso de duda, comprobar el nivel de agua mientras se cocina.
Saltear:	Se añadió demasiado aceite.	Añadir una cantidad de aceite suficiente sólo para cubrir el fondo de la taza. Siga las recomendaciones de la receta mientras saltea.
	Exceso de humedad en el interior del recipiente.	Saltee con la tapa al menos si se especifica en la receta. Descongele y drene los ingredientes congelados antes de saltear.
Ebullición: el caldo hervido durante la preparación de alimentos tiene alta acidez.		Algunos productos necesitan ser procesados antes de cocinar: lavado, dorado, etc. Siga las recomendaciones de la receta.
Hornear (masa no se hornea durante el proceso):	Exceso de masa en el recipiente.	Utilice una menor cantidad de masa.
	La prueba de masa ha alcanzado la tapa interior y la cubierta de la válvula de vapor.	Saque el producto al horno del aparato, dele la vuelta y colóquelo de nuevo. Hornee hasta que esté listo. La próxima vez utilice menor cantidad de masa.

EL PLATO ESTA DEMASIADO COCIDO

Causas Posibles	Resolver el Problema
Ingredientes incorrectos, tamaño incorrecto de los ingredientes o de los ajustes de tiempo.	Recomendamos el uso de recetas ajustadas para el modelo. Trate de elegir solamente las recetas probadas. Ajuste el tiempo y el programa de preparación, elija los ingredientes, las proporciones y el tamaño de los ingredientes según la receta.
El plato ha quedado en el aparato con el conservador de calor por mucho tiempo después de que se ha cocinado.	Le recomendamos que utilice la función de conservador de calor moderadamente. Si su dispositivo cuenta con la función de desactivación del conservador de calor por adelantado, utilícelo para evitar el problema.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING EL LIQUIDO SE SALE DURANTE LA COCCION

Causas Posibles	Resolver el Problema
La leche hierve se sale.	Dependiendo de la calidad de la leche utilizada, puede salirse. Para evitar esto, se recomienda utilizar sólo leche ultrapasteurizada con un contenido de grasa de 2,5% o menos. Diluir la leche con agua si es necesario.
Los ingredientes no se procesaron correctamente (lavado deficiente, etc.) Proporciones generales o ingredientes incorrectos.	Recomendamos el uso de las recetas ajustadas para el dispositivo. Elija sólo recetas probadas. Establecer el programa de tiempo y cocinar, elegir los ingredientes, proporciones y el tamaño de los ingredientes según la receta. Los granos enteros, carne, pescado y marisco es necesario enjuagarlos bien antes de cocinar.

EL PLATO SE QUEMA

Causas Posibles	Resolver el Problema
El recipiente no se lavó correctamente desde el último uso. El recubrimiento antiadherente está dañado.	Asegúrese de que el recipiente esté limpio y no tenga defectos el revestimiento antes de la cocción.
La cantidad general de los ingredientes es más pequeña de lo recomendado.	Utilice recetas probadas, ajustadas para el dispositivo.
El tiempo de preparación es demasiado largo.	Reducir el tiempo o seguir las recomendaciones de la receta.
Saltear: el aceite no se añadió; los ingredientes no se han agitado o entregado.	Añadir suficiente cantidad de aceite sólo para cubrir la parte inferior de la taza. Revuelva los ingredientes a fondo mientras saltea o entregar según sea necesario.
Guisar: no hay suficiente líquido.	Añadir más líquido. Evite abrir la tapa mientras se cocina.
Cocina: No hay suficiente líquido (no se observaron las proporciones).	Siga la proporción recomendada de líquidos a sólidos durante la cocción.
Cocción al horno: el recipiente no se engrasó antes de hornear.	Untar el fondo y los lados del recipiente con mantequilla o aceite antes de hornear (no verter aceite en el interior).

LOS INGREDIENTES PIERDEN SU FORMA AL SER COCIDOS

Causas Posibles	Resolver el Problema
Ingredientes han sido sobreagitados.	Saltear los alimentos, no remueva los ingredientes más de cada 5-7 minutos.
El tiempo de cocción fue demasiado largo	Reducir el tiempo o seguir las recomendaciones de la receta.

LOS PRODUCTOS HORNEADOS SON DEMASIADO HÚMEDOS

Causas Posibles	Resolver el Problema
Se han utilizado ingredientes inadecuados que provocan el exceso de humedad (frutas jugosas o verduras, bayas congeladas, crema agria, etc.)	Utilice ingredientes según la receta. Trate de evitar el uso de ingredientes que causen el exceso de humedad o utilícelos en cantidades más pequeñas.
El producto al horno ha quedado en el aparato con la tapa cerrada durante demasiado tiempo.	Recomendamos sacar producto horneado del aparato justo después de acabado el ciclo de cocción o dejarlo en el conservador de calor durante un corto período de tiempo solamente.

LOS PRODUCTOS HORNEADOS NO SUBEN

Causas Posibles	Resolver el Problema
Los huevos y el azúcar fueron mal montados.	Utilice las recetas adaptadas al dispositivo. Para la selección, medición y procesamiento de los ingredientes siga las recomendaciones de la receta.
La masa se quedó demasiado tiempo antes de ser horneada.	
La harina no fue tamizada o la masa se amasó mal.	
Ingredientes equivocados.	
Receta incorrecta	

Ciertos robots de cocina REDMOND cuentan con una protección contra el sobrecalentamiento en los programas de estofados y sopas. En caso de que no haya líquido en el recipiente, el dispositivo interrumpe automáticamente el programa y cambia para mantener el calor.

Tabla de Tiempo de Preparación Recomendado para Diversos Productos al Vapor

	Producto	Peso, oz/g (pzs)	Agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Carne de cerdo / ternera cortada en filetes de ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	20
2	Cordero filete corte en ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	20
3	Pollo cortado en filetes de ½ pulgada (1,5 cm) cubitos	18 / 500	2 / 500	15
4	Albóndigas/chuletas	6 ½ / 180 (6 pzs) 16 / 450 (3 pzs)	2 / 500	20/30
5	Filete de pescado	18 / 500	2 / 500	15
6	Camarones (cocidos, pelados, congelados)	18 / 500	2 / 500	5
7	Patatas cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	15
8	Zanahorias cortadas en cubos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	20
9	Remolacha cortada en cubitos de ½ pulgada (1,5 cm)	18 / 500	2 / 500	1 hora
10	Verduras (congeladas)	18 / 500	2 / 500	15
11	Huevos	3	2 / 500	5

Tenga en cuenta, que estos son sólo directrices aproximadas. Los tiempos de tratamiento al vapor pueden variar, dependiendo de la calidad de los alimentos utilizados y de sus preferencias personales.

MULTICOOK Recomendaciones de Ajuste de Temperatura

#	Temperatura	Recomendaciones de uso
1	95°F (35°C)	Preparación de masa y de vinagre
2	100°F (40°C)	Preparación de yogurt
3	110°F (45°C)	Levadura
4	120°F (50°C)	Fermentación
5	130°F (55°C)	Fondant
6	140°F (60°C)	Preparación de té verde
7	150°F (65°C)	Cocción de carne sellada al vacío
8	160°F (70°C)	Preparación de ponche
9	170°F (75°C)	Pasteurización de líquidos y té blanco
10	175°F (80°C)	Preparación de vino caliente
11	180°F (85°C)	Hacer requesón y otros alimentos que consumen tiempo
12	190°F (90°C)	Preparación de té rojo
13	200°F (95°C)	Cocción de avena, papillas con leche
14	212°F (100°C)	Hacer merengue y mermeladas
15	220°F (105°C)	Hacer gelatina de carne
16	230°F (110°C)	Esterilización
17	240°F (115°C)	Hacer jarabes con azúcar
18	250°F (120°C)	Hacer falda
19	260°F (125°C)	Hacer guisos de carne
20	270°F (130°C)	Hacer pudding
21	275°F (135°C)	Cocción de comida integral
22	280°F (140°C)	Ahumar distintos alimentos
23	290°F (145°C)	Hornear pescado y verduras en papel de aluminio

#	Temperatura	Recomendaciones de uso
24	300°F (150°C)	Hornear carne en papel de aluminio
25-28	310°F (155°C) – 340°F (170°C)	Asar filetes, pollo, filete de pescado, verduras

Tabla de ajustes por defecto

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de cocción por defecto	Rango de ajuste de tiempo/intervalo	Time delay	Etapa de precalentamiento	Keep warm
MULTICOOK	Ajustar el tiempo de cocción y la temperatura a sus necesidades para cocinar cualquier plato de su elección	15 min	2 min — 1 hora / 1 min 1 hora — 15 horas / 5 min	+	—	+
STEW/CHILI	Estofado de carne, pescado y verduras. Hacer la carne, vegetariano, chile de aves de corral.	1 hora	20 min — 8 horas / 5 min	+	—	+
BAKE	Hornear las tortas, budines, pasteles, hojaldre, pastelería y levadura	1 hora	20 min — 8 horas / 5 min	+	—	+
BOIL	Hervir carne, pescado, verduras y legumbres	40 min	5 min — 4 horas / 5 min	+	—	+
SOUP	Hacer sopas	1 hora	20 min — 6 horas / 5 min	+	—	+
SAUTE	Salteado de carne, aves y verduras	15 min	5 min — 1 hora 30 min / 1 min	—	—	+
RICE/GRAINS	Cocinar diferentes tipos de grano	35 min	5 min — 4 horas / 5 min	+	—	+
PASTA	Cocinar pasta, salchichas, huevos, etc...	10 min	2 min — 30 min / 1 min	—	+	+
STEAM	Carne al vapor, pescado, verduras, aves y mariscos	30 min	5 min — 2 horas / 5 min	+	+	+
PILAF	Hacer diferentes tipos de arroz, paellas	1 hora	20 min — 1 hora 30 min / 10 min	+	—	+
VACUUM	Cocina al vacío productos sellados	2 horas 30 min	10 min — 12 horas / 5 min	+	—	—
SAUCE	Cocinar diferentes tipos de salsa	20 min	5 min — 10 horas / 5 min	+	—	+
YOGURT	Hacer yogures	8 horas	30 min — 12 horas / 30 min	+	—	—
SLOW COOK	Cocinar platos de cocción lenta	3 horas	30 min — 12 horas / 10 min	+	—	—

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de cocción por defecto	Rango de ajuste de tiempo/intervalo	Time delay	Etapa de precalentamiento	Keep warm
PANCAKE	Hacer diferentes tipos de crepes	10 min	5 min — 1 hora 30 min / 1 min	—	+	—
OATMEAL	Cocción de avena, papillas lácteas	10 min	5 min — 1 hora / 1 min 1 hora — 4 horas / 5 min	+	—	+
CRUST	Platos Brown	30 min	5 min — 1 hora / 1 min	—	—	+
PIZZA	Hacer pizza	25 min	20 min — 1 hora / 5 min	—	—	+
BREAD	Hornear pan	2 horas	1 hour — 6 horas / 10 min	—	—	—
DESSERT	Hacer diferentes postres	30 min	5 min — 3 horas / 5 min	+	—	+
EXPRESS	Hacer platos de grano de cereales de cocción rápida	20 min	—	—	—	+

VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

Código del error	Descripción del error	Control de errores
E1–E4	Error del sistema (posible mal funcionamiento del sensor de temperatura)	¡No haga funcionar el aparato sin el cuenco! Desenchufe el dispositivo, deje que se enfríe durante 10-15 minutos, agregue agua y reanudar la cocción. Si esto no elimina el error dirígelo a un centro de servicio autorizado

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no se enciende	Fallo de la fuente de alimentación	Compruebe la fuente de alimentación
El plato requiere demasiado tiempo de cocción	Interrupción de la fuente de alimentación	Compruebe la fuente de alimentación
	Hay un objeto extraño entre el recipiente y el elemento calefactor	Elimine el objeto extraño
	El recipiente no se ha colocado correctamente	Coloque el recipiente correctamente
	El elemento calefactor está sucio	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Limpie el elemento calefactor

El embalaje, el manual de usuario y el propio aparato deben ser llevados al punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. No tire los residuos electrónicos con la basura doméstica para ayudar a proteger el medio ambiente.

© REDMOND. Todos los derechos reservados. 2015

Queda prohibida la reproducción, transferencia, distribución, traducción u otra reelaboración de este documento o cualquier parte del mismo sin el permiso previo por escrito de REDMOND.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
Made in China

Fabriqué par Redmond Industriel Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste, 805A,
Albany, New York, 12210 United States
Fabriqué en Chine

www.redmond.company
www.multicooker.com

RMC-250A-UM-2